CP1395E
CP1395EST

Mikrohullámú sütő

használati útmutató

MAGYAR

képzelje el a lehetőségeket

Köszönjük, hogy Samsung terméket vásárolt.
A teljesebb szolgáltatás érdekében kérjük,
regisztrálja termékét a következő webhelyen:

www.samsung.com/register

Planet First 100% Recycled Paper

Az útmutató 100 %-ban újrahasznosított papírból készült.

SAMSUNG

az útmutató használata

Köszönjük, hogy SAMSUNG mikrohullámú sütőt választott.
A használati útmutató az új mikrohullámú sütőjének használatával és karbantartásával kapcsolatos fontos biztonsági előírásokat és alapvető információkat tartalmazza.
A sütő használata előtt olvassa el figyelmesen a fontos biztonsági előírásokat, és őrizze meg az útmutatót, mert később is szükség lehet rá.
A készülék használatát a fedőlap belső oldalán a főzési alapműveleteket bemutató praktikus gyorskalauz teszi kényelmesebbé.

biztonsági információk

- A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen ezt az útmutatót, és biztos helyen, a készülék közelében őrizze meg, mert később még szüksége lehet rá.
- A készüléket csak a használati útmutatóban leírt rendeltetésének megfelelően használja. A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát. Az útmutatóban szereplő figyelmeztetések és fontos biztonsági előírások nem tesznek említést minden esetlegesen előforduló helyzetről. A készülék üzembe helyezése, karbantartása és működtetése során a felhasználó felelőssége, hogy ésszerűen, elővigyázatosan és megfontoltan járjon el.
- Mivel az itt szereplő utasítások több különböző típusra vonatkoznak, az ön mikrohullámú sütőjének tulajdonságai némileg eltérhetnek az útmutatóban leírtaktól, és előfordulhat, hogy nem minden figyelmeztetés vonatkozik Önre. Kérdéseivel forduljon a legközelebbi szervizközponthoz, vagy további tájékoztatásért látogasson el a www.samsung.com honlapra.

Fontos biztonsági jelzések és óvintézkedések.

A következő jelzésekkel találkozhat a használati útmutatóban:

⚠ VIGYÁZAT	Olyan veszély vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **súlyos személyi sérülést vagy halált** okozhat.
⚠ FIGYELEM	Veszély vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **kisebb személyi sérülést vagy vagyoni kárt** okozhat.
⚠ FIGYELEM	A mikrohullámú sütő használata közben előforduló tűz- és robbanásveszély, áramütés vagy egyéb személyi sérülés elkerülése érdekében kövesse az alábbi biztonsági előírásokat.

	NE kísérelje meg.
	NE szerelje szét.
	NE érintse meg.
	Pontosan kövesse az utasításokat.
	Húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból.
	Az áramütés elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy a készülék földelve legyen.
	Segítségért forduljon a szervizközponthoz.
	Megjegyzés
	Fontos

VIGYÁZAT Az üzembe helyezés során felmerülő komoly veszélyekre figyelmeztető jelzések

A készülék üzembe helyezését csak a gyártó által felkészített, képzett mikrohullámú sütő szerelő végezheti. Lásd a „Mikrohullámú sütő üzembe helyezése” című részt.

Csatlakoztassa a tápkábelt a megfelelő fali aljzathoz. A fali aljzathoz ne csatlakoztasson másik berendezést. Erősen csatlakoztassa a tápkábelt a fali aljzathoz. Ezenkívül ne használjon hosszabbítót.

- Ennek elmulasztása, illetve a fali aljzat elosztóval vagy hosszabbítóval történő megosztott használata áramütést vagy tüzet okozhat.
- Ne használjon elektromos áramátalakítót. Az tüzet vagy áramütést okozhat.

A készülék üzembe helyezését csak szakképzett szerelő vagy szervizközpont végezheti.

- Ennek elmulasztása áramütést, tüzet, robbanást, meghibásodást vagy személyi sérülést okozhat.

A készüléket úgy kell üzembe helyezni, hogy a későbbiekben bármikor le lehessen kapcsolni az elektromos hálózatról. A lekapcsolás érdekében vagy a dugasznak kell hozzáférhetőnek lennie, vagy a bekötési előírásoknak megfelelően kapcsolót kell építeni a fix vezetékek közé.

A mikrohullámú sütőt asztalon vagy pulton történő használatra tervezték, ne építse be vagy zárja a konyhaszekrénybe.

Ne használja a készüléket fűtőtest és gyúlékony anyag mellett.
Ne használja a készüléket párás, olajos vagy poros helyen, illetve ahol közvetlen napsugárzásnak vagy víznek (esőnek) van kitéve.
Ne használja a készüléket olyan helyen, ahol előfordulhat gázszivárgás.

- Ez tüzet vagy áramütést okozhat.

A készüléket ne használja mozgó autóban, lakókocsiban vagy hasonló járművekben.

Gondoskodjon a készülék megfelelő földeléséről.
Ne földelje a készüléket gázcsőhöz, műanyag vízvezetékhez vagy telefonkábelhez.

- Ez áramütést, tüzet vagy robbanást okozhat, illetve a készülék meghibásodását eredményezheti.
- Ne csatlakoztassa a tápkábelt olyan aljzathoz, amely nincs megfelelően földelve, és győződjön meg róla, hogy az megfelel a helyi és országos előírásoknak.

FIGYELEM Az üzembe helyezésre vonatkozó figyelmeztető jelzések

A készüléket úgy kell elhelyezni, hogy a fali aljzat hozzáférhető legyen.

- Ennek elmulasztása áramütést vagy tüzet okozhat az elektromos szivárgás miatt.

Olyan felületre helyezze a készüléket, amely elbírja a készülék súlyát.

- Ennek elmulasztása rendellenes vibrálást, zajt vagy meghibásodást okozhat.

A készülék és a fal között hagyjon elegendő távolságot.

- Ennek elmulasztása a túlmelegedés miatt tüzet okozhat.

A sütő teteje fölött maradjon meg a minimális szabad hely.

VIGYÁZAT Az elektromosság veszélyeire figyelmeztető jelzések

Száraz ruhával rendszeresen távolítson el minden idegen anyagot, például port vagy vizet, a csatlakozóaljzatokból és a csatlakozókról.

- Húzza ki a tápcsatlakozót, és száraz ruhával tisztítsa meg.
- Ennek elmulasztása áramütést vagy tüzet okozhat.

A megfelelő irányban csatlakoztassa a tápcsatlakozót a fali aljzatba, hogy a kábel a padló felé induljon.

- Ha az ellenkező irányba csatlakoztatja a tápcsatlakozót a fali aljzathoz, a kábelben futó elektromos vezetékek megsérülhetnek, ami áramütést vagy tüzet okozhat.

Erősen csatlakoztassa a tápkábelt a fali aljzathoz. Ne használjon sérült tápcsatlakozót, sérült tápkábelt vagy meglazult fali aljzatot.

- Ez tüzet vagy áramütést okozhat.

Ne húzza meg, és nem hajlítsa meg túlságosan a tápkábelt.
Ne csavarja meg vagy kötözze össze a tápkábelt.
Ne hurkolja át a tápkábelt fém tárgyon, ne helyezzen a tápkábelre nehéz tárgyat, ne szorítsa be a tápkábelt tárgyak közé vagy a készülék háta mögé.

- Ez tüzet vagy áramütést okozhat.

Ne a kábelnél fogva húzza ki a tápcsatlakozót.

- A tápkábelt a csatlakozónál fogva húzza ki.
- Ennek elmulasztása áramütést vagy tüzet okozhat.

A készülék vagy a tápkábel megrongálódása esetén forduljon a legközelebbi szervizközponthoz.

FIGYELEM Az elektromossággal kapcsolatos figyelmeztető jelzések

Ha hosszú időn keresztül nem használja a készüléket, továbbá vihar/villámlás idején húzza ki a készülék tápcsatlakozóját.

- Ennek elmulasztása áramütést vagy tüzet okozhat.

VIGYÁZAT A használat során felmerülő komoly veszélyekre figyelmeztető jelzések

Gázszivárgás esetén (pl. PB-gáz, LP-gáz stb.) azonnal szellőztessen ki anélkül, hogy a tápcsatlakozóhoz érne. Ne érjen hozzá a készülékhez vagy a tápvezetékhez.

- Ne használjon ventilátort.
- Egy kipattanó szikra robbanást vagy tüzet okozhat.

Főzés közben vagy közvetlenül főzés után ne érjen az ajtóhoz, a fűtőegységhez vagy a többi alkatrészhez.

- Ennek elmulasztása égési sérüléseket okozhat.

Használat során a készülék felforrósodik. Ezért ne érjen a sütő belsejében található fűtőelemekhez.

A sütő tartozékait forró tárgyak megfogására alkalmas eszközökkel mozgassa, és közben viselje a termékhez mellékelt védőkesztyűt, továbbá várja meg, hogy használat után a tartozékok megfelelően lehűljenek (ez az idő a grill vagy a kombinált főzési mód használta után legalább 10 perc).

Az égési sérülések elkerülése érdekében MINDIG használjon edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi az ételt a sütőből.

Álljon karnyújtásnyi távolságra a sütőtől, amikor kinyitja az ajtót.
Ok: A forró levegő vagy a kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat.

Italok mikrohullámú melegítése során robbanásszerű, késleltetett forrás következhet be, ezért óvatosan fogja meg az edényt. A sérülések elkerülése érdekében MINDIG várjon legalább 20 másodpercet a sütő kikapcsolása után, hogy a hőmérséklet kiegyenlítődhessen. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg. Ha megégette magát, az alábbi ELSŐSEGÉLY utasítások szerint járjon el:

- Tartsa a megégett bőrfelületet legalább 10 percig hideg vízbe.
- Takarja le tiszta, száraz kötszerrel.
- Ne használjon semmilyen krémet, olajat vagy oldatot.
- Forduljon orvoshoz.

Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviseletével vagy hasonlóan képzett szakemberrel kell kicseréltetni.

Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.

Egész nyers, illetve főtt tojás héjastól nem melegíthető a mikrohullámú sütőben, mert még a mikrohullámú melegítés befejezése után is felrobbanhat.

VIGYÁZAT: Az égési sérülések elkerülése érdekében a cumisüvegek és a bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és fogyasztás előtt ellenőrizze azok hőmérsékletét.

VIGYÁZAT: Gyermekek csak akkor használhatják felügyelet nélkül a sütőt, ha megfelelő útmutatást kaptak, amelynek révén biztonságosan tudják használni a sütőt, és tisztában vannak a helytelen használat veszélyeivel.

VIGYÁZAT: Ha a készülék kombinált üzemmódban működik, gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt a keletkező hő miatt.

A készüléket nem üzemeltethetik gyerekek vagy olyan személyek, akik korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkeznek, vagy akik nem rendelkeznek kellő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságukért felelős személy biztosítja számukra a felügyeletet, és elmagyarázza nekik az eszköz használatát.

VIGYÁZAT: A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. Az égési sérülések elkerülése érdekében kisgyerekek ne tartózkodjanak a mikrohullámú sütő közelében.

VIGYÁZAT: Az izzócserét megelőzően – az áramütés elkerülése érdekében – a sütőt ki kell kapcsolni.

Ne érjen nedves kézzel a csatlakozóaljzathoz.

- Ez áramütést okozhat.

Működés közben ne kapcsolja ki úgy a készüléket, hogy kihúzza a tápcsatlakozót.

- A tápcsatlakozó újbóli csatlakoztatása a fali aljzathoz szikrát idézhet elő, és áramütést vagy tüzet okozhat.

A csomagolóanyagokat tartsa gyermekektől távol, mivel a csomagolóanyagok veszélyesek lehetnek a gyermekek számára.

- Ha a gyerekek a fejükre húznak egy zacskót, megfulladhatnak.

A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát.

- Ennek elmulasztása áramütést égési vagy személyi sérülést okozhat.

A többcélú serpenyőt ne használja se a mikrohullámú sütőben, kiolvasztásra sem.

- Ez szikrázást vagy tüzet okozhat.

A készüléket csak főzési célokra használja.

- Ennek elmulasztása tüzet okozhat.

Főzés előtt a lezárt edényeket (cumis- vagy tejesüvegeket stb.) nyissa fel, a héjas ételeken (pl. tojás, gesztenye stb.) pedig késsel szúrjon lyukat.

- Ennek elmulasztása az esetleges robbanás miatt égési vagy személyi sérülést okozhat.

Közvetlenül főzés után ne nyúljon a készülék belsejébe, mivel a készülék belsejében forróság uralkodik hosszú ideig tartó melegítés vagy kis mennyiségű étel melegítése után.

- Ennek elmulasztása égési sérüléseket okozhat.

Ne használjon alumínium fóliát, fém tárgyakat (pl. fémedényt, villát stb.), illetve arannyal vagy ezüsttel díszített edényeket.

- Ez szikrázást vagy tüzet okozhat.

Műanyag és papírzacskót ne melegítsen, és ezeket a sütőfunkcióknál se használja.

- Ennek elmulasztása tüzet okozhat.

Ügyeljen arra, hogy főzés közben az étel ne érjen a sütő fűtőegységéhez.

- Ez tüzet okozhat.

Ne melegítse túl az ételt.

- Ez tüzet okozhat.

Ne melegítsen papírba vagy újságpapírba csomagolt ételt.

- Ez tüzet okozhat.

Ne használjon vagy tároljon gyúlékony sprayt vagy tárgyakat a sütő közelében.

- Ez tüzet vagy robbanást okozhat.

Ne nyissa ki az ajtót, ha a sütőtérbe helyezett étel ég.

- Az ajtó kinyitásával oxigén áramlik be, ami táplálja a tüzet.

Ne dugja be az ujját, és ne helyezzen idegen anyagokat vagy fém tárgyakat, például tűt, a készülék nyílásaiba. Ha bármely nyílásba idegen anyag kerül, húzza ki a tápcsatlakozót a fali aljzatból, és forduljon a márkakereskedéshez vagy a legközelebbi szervizközponthoz.

- Ennek elmulasztása áramütést vagy sérülést okozhat.

NE töltse teli az edényt. A folyadék kifutásának megelőzése érdekében olyan edényt válasszon, amely felül szélesebb, mint alul. A szűk nyakú üvegek szintén felrobbanhatnak, ha túlhevítik azokat.

NE melegítsen cumisüveget cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés esetén felrobbanhat.

NE érintse meg a fűtőelemeket és a sütő belsejét, amíg a sütő le nem hűlt.

Ne merítse a hálózati tápkábelt vagy csatlakozót vízbe, és tartsa őket meleg felületektől távol.

Ne üzemeltesse a készüléket sérült tápkábellel vagy -csatlakozóval.

NE kapcsolja be az üres sütőt. Biztonsági okokból az áramellátás automatikusan megszakad. A sütő 30 perc nyugalmi állapot után rendeltetésszerűen üzemeltethető. Mindig célszerű egy pohár vizet hagyni a sütőben. A víz elnyeli a mikrohullámú energiát, ha a sütőt véletlenül bekapcsolják.

VIGYÁZAT: Ha az ajtó vagy az ajtótömítések megsérültek, a sütőt mindaddig tilos használni, amíg azt szakember meg nem javította.

VIGYÁZAT: Folyadékok és más élelmiszerek nem melegíthetők lezárt edényekben, mivel ezek könnyen felrobbanhatnak.

Ha a készüléket nagyobb mennyiségű víz éri, azonnal szakítsa meg az áramellátást, és lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal.

- Ennek elmulasztása áramütést vagy tüzet okozhat.

Ha a készülékből furcsa hang hallható, égett szag érezhető vagy füst száll fel, azonnal szakítsa meg az áramellátást, és lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal.

- Ennek elmulasztása áramütést vagy tüzet okozhat.

Ne próbálja önállóan megjavítani. szétszerelni vagy átalakítani a készüléket.

- Mivel magasfeszültségű áram lép be a készülékházba, ez áramütést vagy tüzet okozhat.
- Elektromágneses sugárzásnak lehet kitéve.
- Ha a készülék javításra szorul, lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal.

VIGYÁZAT: Szakképzett szerelőkön kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási vagy javítási műveletet elvégezni, amely a mikrohullámú energia kisugárzása elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával jár.

Ha idegen anyag, például víz kerül a készülék belsejébe, húzza ki a tápcsatlakozót, és forduljon a legközelebbi szervizközponthoz.

- Ennek elmulasztása áramütést vagy tüzet okozhat.

Füst észlelése esetén kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a vezetékét a fali aljzatból, és tartsa csukva az ajtaját az esetleges lángok elfojtása érdekében;

FIGYELEM A használattal kapcsolatos figyelmeztető jelzések

Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon; NE használjon fém edényeket, arany vagy ezüst szegéllyel díszített tányérokat, nyársat, villát stb. A papír- vagy műanyag zacskók lezárására használt drótokat távolítsa el.
Oka: Elektromos kisülés következhet be, ezáltal a sütő tönkremehet.

Ha papír- vagy műanyag zacskóban lévő ételt melegít, ügyeljen rá, hogy a csomagolóanyag ne gyulladjon meg;

Kis mennyiségű étel rövidebb főzési vagy melegítési időt igényel.
Ezért normál elkészítési idő alatt túlmelegedhet vagy odaéghet.

Bizonyos esetekben működés közben kattogás hallható (különösen, ha kiolvasztáskor).
Oka: Ez a hang az elektromos kimenő teljesítmény változásával jár, és nem utal rendellenességre.

Ügyeljen rá, hogy kisgyermekek NE játsszanak a sütővel, és ne is használják azt. Ne hagyja a gyermekeket felügyelet nélkül a működésben lévő mikrohullámú sütő közelében. A gyermekek érdeklődésére számot tartó tárgyakat ne tároljon vagy rejtsen el a sütő fölött.

Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.

Legyen óvatos, mivel melegítés után az ételek és az italok nagyon forróak lehetnek.

- Gyermeknek szánt étel esetén különösképpen vigyázzon, hogy az étel kellőképpen lehűljön.

Folyadékok, például víz vagy egyéb italok melegítésekor különös óvatossággal járjon el.

- Főzés közben vagy azt követően kavarja meg.
- Ne használjon ingatag, keskeny nyakú edényt.
- Melegítés után várjon legalább fél percet, mielőtt kivenné az edényt.
- Ennek elmulasztása az edény tartalmának hirtelen kicsordulását okozhatja, ami égési sérülésekkel járhat.

Főzés közben vagy közvetlenül főzés után ne fogja meg az ételt vagy az edényt.

- Használjon edényfogó kesztyűt, mert a forró eszközökkel megégetheti magát.
- Ha maga felé húzza a kerámiaedényt vagy a teli többcélú serpenyőt, az étel kifröccsenhet, ami égési sérüléseket okozhat.

Ha a sütő felületén repedés keletkezik, kapcsolja ki a készüléket.

- Ennek elmulasztása áramütést okozhat.

Ne karcolja meg éles tárggyal a sütőajtó üvegét.

- Ez az üveg károsodását vagy törését okozhatja.

Ne álljon rá a készülék tetejére, és ne helyezzen tárgyakat (pl. ruhát, védőhuzatot, égő gyertyát, égő cigarettát, edényt, vegyszereket, fém tárgyakat stb.) a készülékre.

- A tárgyak, például a konyharuhák, beakadhatnak az ajtóba.
- Ez áramütést, tüzet vagy személyi sérülést okozhat, illetve a készülék meghibásodását eredményezheti.

Nedves kézzel ne üzemeltesse a készüléket.

- Ez áramütést okozhat.

Ne permetezzen illékony anyagot, például rovarirtót a készülék felületére.

- Amellett, hogy ez az emberi szervezetre is ártalmas, áramütést, tüzet, vagy meghibásodást okozhat.

Ne gyakoroljon erős nyomást vagy ütést az ajtóra vagy a készülék belsejére.

- Ez a termék eldeformálódását eredményezheti, illetve az elektromos szivárgás miatt személyi sérülést okozhat.
- Ne kapaszkodjon bele az ajtóba, mert a készülék leeshet, és személyi sérülést okozhat.
- Az ajtó megrongálódása esetén ne használja a készüléket, és lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal.

Ne tegye a készüléket törékeny tárgy, például mosogató vagy üvegtárgy fölé.

- Ez a mosogató vagy az üvegtárgy sérülését okozhatja.

A készüléket csak becsukott ajtóval használja.

- Ha úgy használja a készüléket, hogy azt idegen anyagok, például ételmaradék, szennyezik be, az a készülék meghibásodását okozhatja.

A készülékből kivett ételek csomagolását óvatosan távolítsa el.

- Ha forró az étel, a csomagolás eltávolításakor forró gőz csaphat fel, és megégetheti magát.

A készüléket soha ne a tápkábelnél fogva húzza ki a fali aljzatból, mindig a csatlakozót fogja meg, és annál fogva húzza ki egy határozott, egyenes mozdulattal.

- A kábel sérülése rövidzárlatot, tüzet és/vagy áramütést okozhat.

Főzés közben, illetve főzés után az ajtó kinyitásakor húzódjon távolabb a készüléktől.

- Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne menjenek a készülék közelébe.
- Ennek elmulasztása égési sérüléseket okozhat.

Az ajtó kinyitásakor ne helyezzen ételt vagy nehéz tárgyat az ajtó fölé.

- Az leeshetnek, ami égési vagy személyi sérülést okozhat.

Ne hűtse le hirtelen az ajtót, a készülék belsejét vagy az edényt úgy, hogy közvetlenül főzés után vizet önt rá.

- Ez a készülék meghibásodását okozhatja. A gőz vagy a vízpermet égési vagy személyi sérülést okozhat.

A készülék nem üzemeltethető külső időzítő vagy különálló távirányító rendszer segítségével.

VIGYÁZAT A tisztítás során felmerülő komoly veszélyekre figyelmeztető jelzések

Tisztításkor ne permetezzen vizet közvetlenül a készülékre.

Ne használjon benzolt, hígítót vagy alkoholt a készülék tisztításához.

- Ez elszíneződést, eldeformálódást, áramütést vagy tüzet okozhat.

Tisztítás vagy karbantartás előtt húzza ki a készüléket a fali aljzatból, és távolítsa el az ételmaradékot az ajtóról és a sütőtérből.

- Ennek elmulasztása áramütést vagy tüzet okozhat.

Ne használjon durva csiszolóanyagokat vagy éles fém kaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

A mikrohullámú sütőben ne szárítson újságpapírt vagy ruhát.

Saját biztonsága érdekében ne használjon nagynyomású vízsugaras vagy gőztisztítót.

Tisztítás közben a sütő felülete jobban felmelegedhet, mint általában, ezért a gyerekeket ne engedje a sütő közelébe. (Csak az öntisztító funkcióval rendelkező típus esetén.)

Tisztítás előtt el kell távolítani a kifolyt folyadékot, a tisztítás idejére pedig csak a meghatározott eszközök maradhatnak a sütőben. (Csak az öntisztító funkcióval rendelkező típus esetén.)

FIGYELEM A tisztítással kapcsolatos figyelmeztető jelzések

A sütőt rendszeresen tisztítani kell, és az ételmaradványokat el kell távolítani.

A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.

Vigyázzon, hogy a készülék (külső/belső) tisztítása közben nehogy megsérüljön.

- A készülék éles sarkai megsérthetik.

Ne tisztítsa a készüléket gőztisztítóval.

- Ez rozsdásodáshoz vezethet.

ÓVINTÉZKEDÉSEK A TÚLZOTT MÉRTÉKŰ MIKROHULLÁMÚ ENERGIA ESETLEGES KÁROS HATÁSÁNAK ELKERÜLÉSÉHEZ

Az alábbi biztonsági óvintézkedések betartásának elmulasztása a mikrohullámú energia besugárzásából származó balesetet eredményezhet.

(a) Ne üzemeltesse a sütőt nyitott ajtóval vagy hatástalanított biztonsági reteszekkel, illetve úgy, hogy bármilyen tárgyat a biztonsági retesz nyílásaiba helyez.

(b) Ne helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószer-maradék rakódjon le a tömítőfelületekre. Ügyeljen az ajtó és az ajtótömítés felületének tisztaságára. Használat után először nedves, majd puha, száraz ronggyal törölje le a felületeket.

(c) Ha megsérült a sütő, ne üzemeltesse azt addig, amíg azt meg nem javíttatta a gyártó által felkészített szakemberrel. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaja megfelelően záródjon, és ne sérüljenek meg a következő elemek:
(1) ajtó (meghajlás)
(2) ajtózsanérok (törés vagy kilazulás)
(3) ajtótömítések és tömítőfelületek

(d) A sütőt csak a gyártó által betanított, megfelelő képesítéssel rendelkező mikrohullámú készülékszerelő javíthatja vagy helyezheti üzembe.

Jelen termék az ISM B osztály/2. csoportnak megfelelő berendezés. A 2. csoportba tartoznak az anyagkezelés céljából a rádiófrekvenciás energiát elektromágneses sugárzás formájában létrehozó és/vagy felhasználó ISM berendezések, továbbá az EDM és az ívhegesztő berendezések. A B osztályba tartoznak az otthoni használatra szánt berendezések, illetve az olyan létesítmények számára szánt berendezések, amelyek közvetlenül a háztartásokat ellátó alacsonyfeszültségű hálózatra csatlakoznak.

tartalom

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ ÜZEMBE HELYEZÉSE 12

12 A sütő üzembe helyezése

A SÜTŐ JELLEMZŐI 13

13 A készülék és részei
13 A kezelőpanel
14 Tartozékok

A HASZNÁLAT MEGKEZDÉSE ELŐTT 16

16 A sütő üzembe helyezése

A SÜTŐ HASZNÁLATA 18

18 A légkeveréses üzemmód használata
19 A grill üzemmód használata
20 A kombinált grillezési üzemmód használata
21 A kombinált légkeveréses üzemmód használata
22 A programozott főzési üzemmód használata
28 A programozott párolás üzemmód használata
31 A kézi párolás üzemmód használata
33 A programozott pirítás üzemmód használata
35 A kézi pirítás üzemmód használata
37 A programozott kiolvasztás üzemmód használata
39 A melegen tartás üzemmód használata
41 A kézi melegen tartás üzemmód használata
42 A súlybeállítás üzemmód használata
43 A mikrohullámú sütő működése
44 A mikrohullámú üzemmód használata
65 A hangjelzés kikapcsolása
65 A sütő gyors előmelegítése

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS 66

66 A sütő tisztítása

HIBAELHÁRÍTÁS ÉS HIBAKÓDOK 68

68 A mikrohullámú sütő tárolása és javítása
68 Hibaelhárítás
70 Hibakódok

MŰSZAKI ADATOK 71

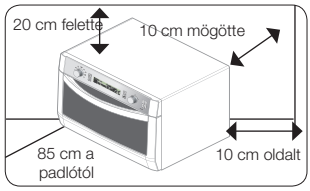
71 Műszaki adatok

a mikrohullámú sütő üzembe helyezése

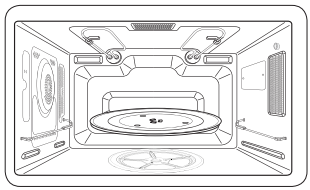
A SÜTŐ ÜZEMBE HELYEZÉSE

A sütőt helyezze egyenes felületre, a padlótól 85 cm távolságra. A felületnek elég erősnek kell lennie ahhoz, hogy biztonságosan megtartsa a sütő súlyát.

- A sütő üzembe helyezésekor győződjön meg arról, hogy a sütő szellőzése érdekében a készülék mögött és a két oldal mellett legalább 10 cm, felette pedig 20 cm szabad tér van.



- Távolítson el minden csomagolóanyagot a sütő belsejéből. Helyezze be a tartókeretet és a forgótányért. Ellenőrizze, hogy a forgótányér akadálymentesen forog-e.

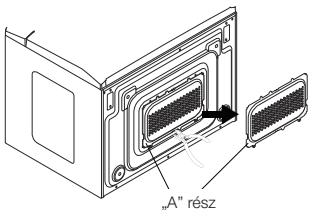


A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó elérhető legyen.

- Tilos a mikrohullámú sütőt forró vagy nedves környezetben, pl. hagyományos sütők vagy fűtőtestek közelében üzembe helyezni. A sütő villamos hálózati csatlakoztatására vonatkozó előírásokat be kell tartani, és olyan hosszabbító kábelt kell használni, amelynek típusa megegyezik a készülék hálózati kábelének típusával. Törölje át a készülék belsejét és az ajtótömítést nedves ronggyal, mielőtt először használatba venné mikrohullámú sütőjét.
- Tilos a mikrohullámú sütőt forró vagy nedves környezetben, pl. hagyományos sütők vagy fűtőtestek közelében üzembe helyezni. A sütő villamos hálózati csatlakoztatására vonatkozó előírásokat be kell tartani, és olyan hosszabbító kábelt kell használni, amelynek típusa megegyezik a készülék hálózati kábelének típusával. Törölje át a készülék belsejét és az ajtótömítést nedves ronggyal, mielőtt először használatba venné mikrohullámú sütőjét.

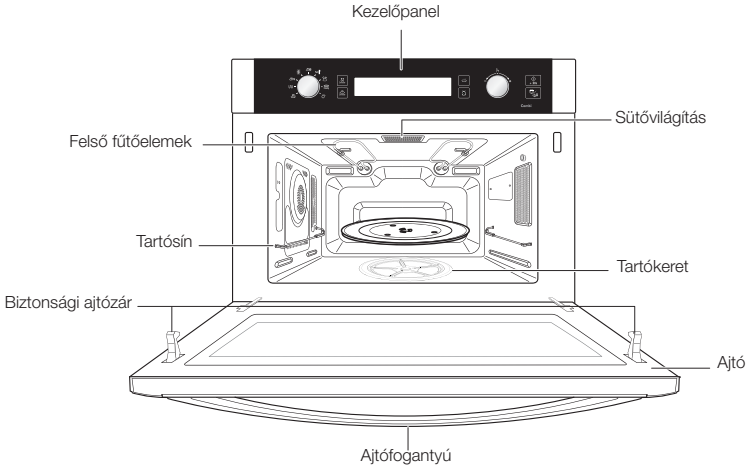
⚠ FIGYELEM **Figyelmeztetés**

- Az „A” jelű rész eltávolítását követően biztonsági okokból szüntesse meg az éles szegélyt. Ügyeljen arra, hogy munka közben meg ne sértse az éles szegély.



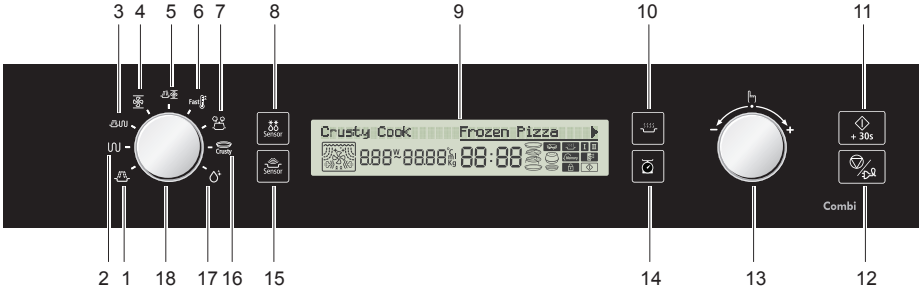
a sütő jellemzői

A KÉSZÜLÉK ÉS RÉSZEI



A tartósín elsősorban légkeveréses üzemmódban használatos.

A KEZELŐPANEL

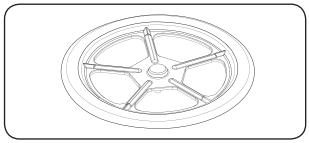


1. Mikrohullámú üzemmód
2. Grill üzemmód
3. Kombinált grillezés üzemmód
4. Légkeveréses üzemmód
5. Kombinált légkeveréses üzemmód
6. Gyors előmelegítési üzemmód
7. Programozott párolás üzemmód
8. Programozott kiolvasztás gomb
9. Kijelző
10. Melegen tartás gombja
11. Indítógomb
12. Leállítás/megszakítás/energiatakarékos üzemmód gomb
13. Funkcióválasztó/választógomb
14. Súlybeállító gomb
15. Programozott főzés gomb
16. Programozott pirítás üzemmód
17. Gőztisztítás üzemmód
18. Üzemmódválasztó

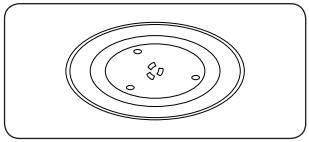
TARTOZÉKOK

Az alábbi tartozékok járnak a mikrohullámú sütőhöz:

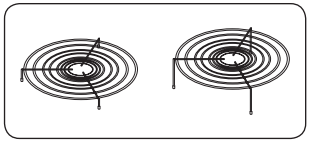
1. **Tartókeret:** helyezze a sütő aljába, pontosan a súlyérzékelő fölé.
   - A tartókeret forgatja a forgótányért.



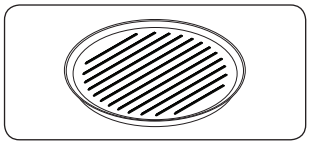
2. **Forgótányér:** helyezze a tartókeret közepére.
   - A forgótányér tölti be a fő főzőfelület szerepét; mosogatáshoz könnyen kivehető.



3. **Fémállványok** (magas és alacsony állvány): helyezze őket a forgótányérra.
   - A fémállványok segítségével egyidejűleg két ételt készíthet a sütőben. Egy kisebb adagot a forgótányérra tehet, egy másikat pedig az állványra.
   - A fémállványok használhatók grillezéshez, légkeveréses és kombinált sütéshez.

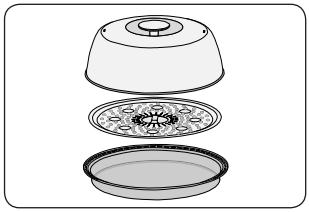


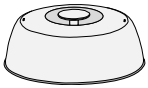
4. **Kiolvasztótálca:** helyezze forgótányér közepére. A kiolvasztótálca a fagyasztott ételek kiolvasztásakor használható.



⚠ FIGYELEM
   - Ne használja mikrohullámú (900 W) (), mikrohullámú + grill (), mikrohullámú + légkeveréses (), légkeverés () és grillezés () üzemmódban. Csak kiolvasztás üzemmódban használja. (Automatikus programozott kiolvasztás üzemmódban és 100 / 180 W-os mikrohullámú üzemmódban.)

5. **Párolóedény:** helyezze a forgótányérra.
   - A párolóedény az étel párolására szolgál.





Rozsdamentes acél fedő

Párolótálca

Párolótál

⚠ FIGYELEM

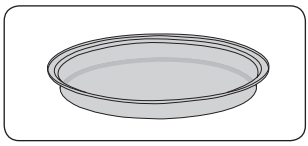
Vigyázat!

- Ne használja a párolóedényt más termékkel vagy másik típussal. Tüzet okozhat, vagy súlyosan károsíthatja a terméket.
- Ne használja a párolóedényt víz vagy étel belehelyezése nélkül. Használat előtt töltsön legalább fél liter vizet a párolóedénybe. Ha fél liternél kevesebb vizet önt bele, akkor az étel nem készül el megfelelően, sőt ezzel akár tüzet is okozhat, vagy súlyosan károsíthatja a terméket.
- Használat után óvatosan vegye ki a tálat a párolóedény belsejéből, mert felforrósodik.
- A párolóedény csak programozott párolás, illetve mikrohullámú üzemmódban használható.
- Mindig úgy tegye fel a párolóedény fedelét, hogy az illeszkedjen a párolótálcára. A tojás és a gesztenye felrobban, ha nem az útmutatónak megfelelően helyezi el a párolóedény fedelét és a párolótálcát.

---

6. Pirítótányér.

- A pirítótányér segítségével mikrohullámú + grill, illetve mikrohullámú + légkeveréses üzemmódban szebben megpiríthatja az ételek alját, ropogósra sütheti a tésztaféléket és a pizzatésztát.

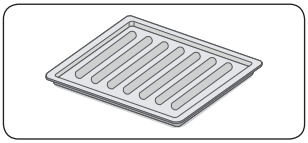


---

7. Négyszögletű tálca.

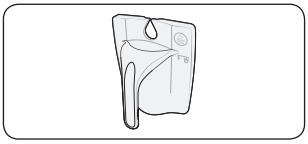
⚠ FIGYELEM

- A szikrázás megakadályozása érdekében ne használja mikrohullámú (), mikrohullámú + grill () és mikrohullámú + légkeveréses () üzemmódban.



---

8. Víztároló edény: helyezze a sütő jobb oldalára.



a használat megkezdése előtt

Dugja be a sütőt a konnektorba. Ekkor semmi nem jelenik meg a képernyőn.
Nyissa ki az ajtót. Ekkor a kijelző felvillan, és megjelenik a „0” felirat. A sütő ekkor készen áll a használatra.
A sütő rendelkezik energiatakarékos üzemmóddal. Részletek:
A sütő 5 perc után automatikusan energiatakarékos üzemmódba lép, ha nem használják. Energiatakarékos módban a kijelző nem mutat semmit, és a sütő nem használható.
Az energiatakarékos üzemmód kikapcsolásához nyissa ki az ajtót. Ekkor a kijelzőn megjelenik a „0” felirat. A sütő készen áll a használatra.

A SÜTŐ ÜZEMBE HELYEZÉSE

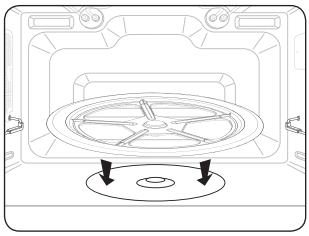
A mikrohullámú sütő üzembe helyezése

1. Helyezze a sütőt sík, szilárd felületre, és dugja be a tápcsatlakozót egy földelt aljzatba.
   A sütő megfelelő szellőzése érdekében hagyjon legalább 10 cm helyet a sütő mögött, fölött és a két oldalán.

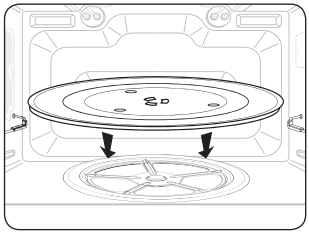
2. Az ajtó alján található fogantyút meghúzva nyissa ki az ajtót.

3. Törölje át a készülék belsejét egy megnedvesített kendővel.

4. Helyezze a tartókeretet a sütő közepén található mélyedésbe.



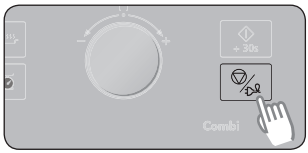
5. Helyezze rá a forgótányért stabilan a tartókeret közepére.



Az energiatakarékos üzemmód beállítása

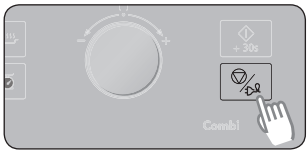
A sütő rendelkezik energiatakarékos üzemmóddal. E funkció segítségével áramot takaríthat meg, amikor nem használja a sütőt.

- A sütő 5 perc után automatikusan energiatakarékos üzemmódba lép, ha nem használják. Energiatakarékos módban a kijelző nem mutat semmit, és a sütő nem használható.
- Az energiatakarékos üzemmód kikapcsolásához nyissa ki az ajtót. Ekkor a kijelzőn megjelenik a „0” felirat. A sütő készen áll a használatra.
- Ha be szeretné kapcsolni az energiatakarékos üzemmódot, nyomja meg a **leállítás/ megszakítás/energiatakarékos** gombot három másodpercig.

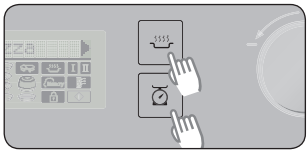


A nyelv beállítása

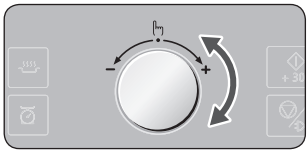
1. A **leállítás/megszakítás/energiatakarékos** gomb megnyomásával állítsa a kijelzőt alaphelyzetbe.

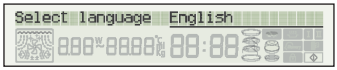


2. Nyomja meg egyszerre a **melegen tartás** és a **súlybeállító** gombot.

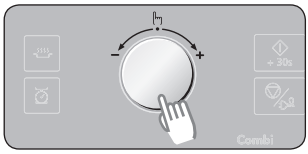


3. A **funkcióválasztó**.
Gomb elforgatásával válassza ki a nyelvet (English -> Français -> Italiano -> Nederlands -> Español -> Deutsch -> Polski-> Русский).



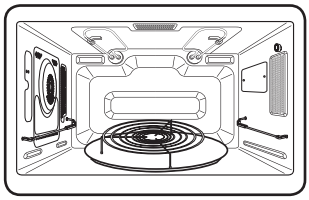


4. A nyelv beállításához nyomja meg a **választógombot**. Ha sikeres volt a beállítás, a kijelzőn 2 másodperce megjelenik a „Welcome to Samsung” (Üdvözli Önt a Samsung) felirat.



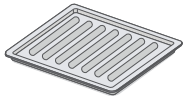
A LÉGKEVERÉSES ÜZEMMÓD HASZNÁLATA

Az ételt két, a sütő belső terének tetején található fűtőelem és egy légkeveréses fűtőelem melegíti, az oldalsó ventillátor pedig egyenletesen oszlatja el a forró levegőt.
Az alacsony állványt, illetve az alacsony állványt + a pirítótányért a forgótányérra kell helyezni. A négyszögletű tálcát a tartósínre kell helyezni.



Alacsony állvány

Alacsony állvány + pirítótányér

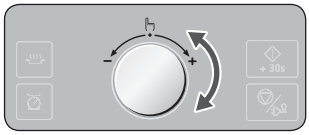


Négyszögletű tálca

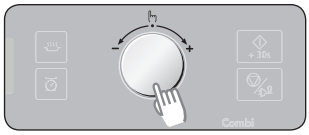
A légkeverés ( ) beállítása

1. Állítsa az **üzemmódválasztó** forgógombot a légkeverés üzemmódnak megfelelő helyzetbe.

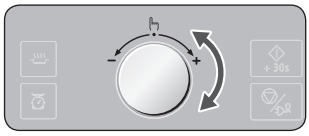
2. Állítsa a **funkcióválasztó** forgógombot a kívánt hőmérsékletnek megfelelő helyzetbe. (Alapértelmezett: 180 °C)



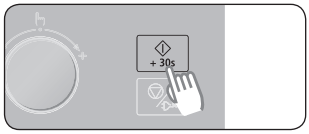
3. A **választógomb** megnyomásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet.



4. A **funkcióválasztó** forgógomb elforgatásával állítsa be a főzési időt. (Max. 90 perc.)
- Ha nem állítja be az elkészítési időt, a sütő előmelegítés üzemmódban működik. (Max. 90 perc.)



5. Nyomja meg az **indítás** gombot.
- A kijelzőn világítani kezd a hőmérséklet (°C) jelzőfénye, amely a kívánt hőmérséklet elérésekor villogni kezd.



Főzés közben a **főzési idő** és a **hőmérséklet** beállítás módosítható.

- Elkészítési idő: Csak forgassa el a **funkcióválasztó** forgógombot.
- Hőmérséklet: Nyomja meg a **választógombot**, majd forgassa el a **funkcióválasztó** forgógombot.

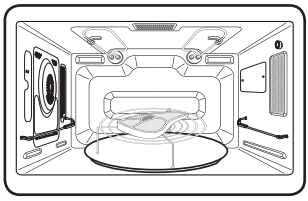
Légkeveréses üzemmód beállításnál a felső és a légkeveréses fűtőelemek főzés közben ki- és bekapcsolva szabályozzák a hőmérsékletet.

Fontos

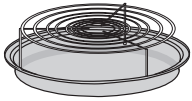
1. A sütőben lévő edényeket csak pyrex kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.
2. Légkeveréses üzemmód esetén győződjön meg arról, hogy a használt üvegtepsik bírják-e a 40-230 °C-os főzési hőmérsékletet.

A GRILL ÜZEMMÓD HASZNÁLATA

A felső fűtőelemek melegítik az ételt.
(vízszintes helyzetben)
Grillezéshez nyissa ki az ajtót, és helyezze az állványra az ételt.



Magas állvány



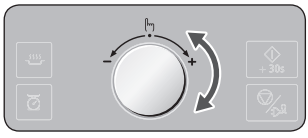
Magas állvány + pirítótányér

A grill ( ) beállítása

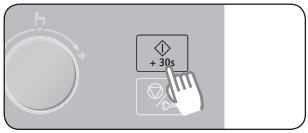
A grill segítségével ételeit gyorsan, mikrohullám használata nélkül felmelegítheti és megpiríthatja.

1. Állítsa az **üzemmódválasztó** forgógombot a grill üzemmódnak megfelelő helyzetbe.

2. A **funkcióválasztó** forgógomb elforgatásával állítsa be a főzési időt.
(A maximálisan beállítható főzési idő 90 perc.)



3. Nyomja meg az **indítás** gombot.

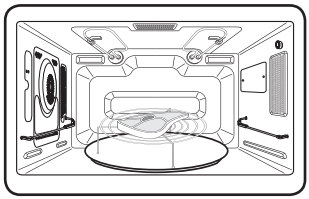


Fontos

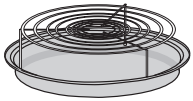
1. A sütőben lévő edényeket csak pyrex kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.
2. Ügyeljen rá, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben legyen.

A KOMBINÁLT GRILLEZÉSI ÜZEMMÓD HASZNÁLATA

Az ételt a felső fűtőelemek melegítik egy mikrohullámú ciklussal kombinálva. Grillezéshez nyissa ki az ajtót, és helyezze az állványra az ételt.
Kombinált grillezési üzemmódban ne használja a négyszögletű tálcát.



Magas állvány



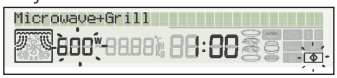
Magas állvány + pirítótányér

⚠ Négyszögletű tálca

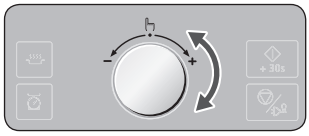
A kombinált grillezés ( ) beállítása

A gyors sütéshez, ugyanakkor az étel megpirításához a mikrohullámú üzemmódot grillel is kombinálhatja.

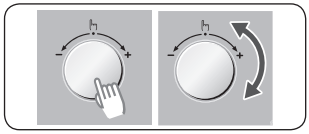
1. Állítsa az **üzemmódválasztó** forgógombot a kombinált grillezés üzemmódnak megfelelő helyzetbe.



2. A **funkcióválasztó** forgógomb elforgatásával állítsa be a főzési időt.
(A maximálisan beállítható főzési idő 90 perc.)

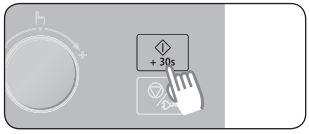


3. A teljesítményszint beállításához nyomja meg a **választógombot**, majd a **funkcióválasztó** gomb elforgatásával válassza ki a kívánt teljesítményszintet.
- Alapértelmezett: 600 W
- 600, 450, 300, 180, 100 W



4. Nyomja meg az **indítás** gombot.

Eredmény: Ha az étel elkészült, a sütő négyszer pittyeg, a kijelzőn pedig négyszer felvillan az „End” (Vége) felirat. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

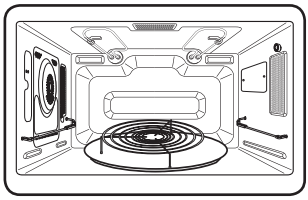


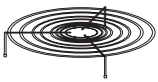
Főzés közben módosíthatja a főzési időt és a teljesítményszintet.
- Elkészítési idő: Csak forgassa el a **funkcióválasztó** forgógombot.
- Teljesítményszint: Nyomja meg a **választógombot**, majd forgassa el a **funkcióválasztó** forgógombot.

Fontos
1. MINDIG mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideális az üveg- vagy kerámiaedény, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen járják át az ételt.
2. MINDIG hőálló kesztyűben fogja meg a sütőben lévő edényeket, mivel ezek nagyon felforrósodnak.
3. Ügyeljen rá, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben legyen.

A KOMBINÁLT LÉGKEVERÉSES ÜZEMMÓD HASZNÁLATA

Az ételt két grillező fűtőelem és egy légkeveréses fűtőelem melegíti, egy mikrohullámú ciklussal kombinálva, míg egy oldalsó ventillátor egyenletesen oszlatja el a forró levegőt. Az alacsony állványt, illetve az alacsony állványt + a pirítótányért a forgótányérra kell helyezni. Kombinált légkeveréses üzemmódban ne használja a négyszögletű tálcát.





Alacsony állvány

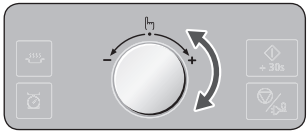
Alacsony állvány + pirítótányér

⚠ Négyszögletű tálca

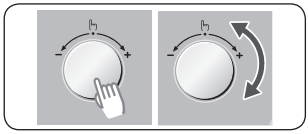
A kombinált légkeverés ( ) beállítása

1. Állítsa az **üzemmódválasztó** forgógombot a kombinált légkeveréses üzemmódnak megfelelő helyzetbe.

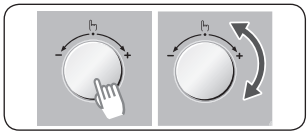
2. A **funkcióválasztó** forgógomb elforgatásával állítsa be a főzési időt.
(A maximálisan beállítható főzési idő 90 perc.)



3. A teljesítményszint beállításához nyomja meg a **választógombot**, majd a **funkcióválasztó** gomb elforgatásával válassza ki a kívánt teljesítményszintet.
- Alapértelmezett: 600 W
- 600, 450, 300, 180, 100 W

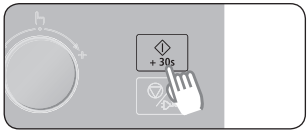


4. A hőmérséklet megváltoztatásához nyomja meg a **választógombot**, majd a **funkcióválasztó** forgógomb elforgatásával válassza ki a kívánt hőmérsékletet. (40-210 °C)
- Alapértelmezett: 180 °C
- 40-210 °C



5. Nyomja meg az **indítás** gombot.

Eredmény: Ha az étel elkészült, a sütő négyszer pittyeg, a kijelzőn pedig négyszer felvillan az „End” (Vége) felirat. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.



Főzés közben módosíthatja a főzési időt és a teljesítményszintet.
- Elkészítési idő: Csak forgassa el a **funkcióválasztó** forgógombot.
- Teljesítményszint: Nyomja meg a **választógombot**, majd forgassa el a **funkcióválasztó** forgógombot.

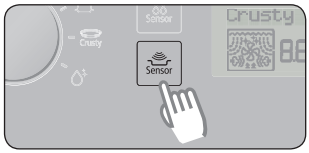
Fontos

1. MINDIG mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideális az üveg- vagy kerámiaedény, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen járják át az ételt.
2. MINDIG hőálló kesztyűben fogja meg a sütőben lévő edényeket, mivel ezek nagyon felforrósodnak.
3. Ügyeljen rá, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben legyen.

A PROGRAMOZOTT FŐZÉSI ÜZEMMÓD HASZNÁLATA

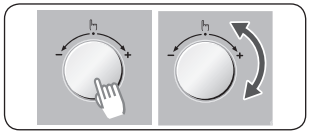
A huszonöt programozott főzési funkciónál előre be van programozva az elkészítési idő. Sem a főzési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani.
A kívánt programozott főzési üzemmódot a funkcióválasztó forgógombbal állíthatja be.

1. Nyomja meg a **Programozott főzés** gombot.



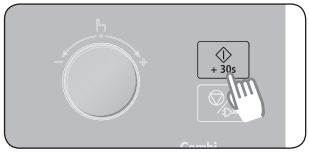
- Ha a kijelzőn megjelenik a „►” ikon, akkor rátérhet a következő lépésre. Ha a kijelzőn megjelenik a „◄” ikon, visszatérhet az előző lépéshez.

2. Állítsa be a főzési kategóriát és az étel fajtáját a **funkcióválasztó** gombbal, majd nyomja meg a **választógombot**.

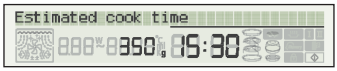


- Ha a kijelzőn megjelenik a „Check the weight range” (Ellenőrizze a súlyt) figyelmeztetés, ellenőrizze a használt tartozékokat.

3. Ha a kijelzőn megjelenik az indítás ikon (◇), nyomja meg az **indítás** gombot. Ekkor a súly- és a gázérzékelő segítségével a sütő kiszámítja az elkészítési időt.
(Ha megjelenik a „Turn over” (Fordítsa meg) felirat, fordítsa meg az ételt, és nyomja meg az **indítás** gombot.)



Eredmény: Ha az étel elkészült, a sütő hangjelzést ad, a kijelzőn pedig megjelenik a „Ready. Enjoy your meal. End” (Kész. Jó étvágyat. Vége.) felirat. Ezt követően a sütő percenként három hangjelzést ad.



Ha mindent beállított a főzéshez, a kijelzőről eltűnik a „►” ikon, és villogni kezd az indítás ikon (◇).
Ha az étel elkészítéséhez szükség van valamilyen tartozékra, a kijelzőn megjelenik az adott tartozék ikonja.

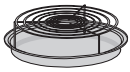
Az előre beállított programok nem indíthatók el, amíg a sütő forró. Ha a kijelzőn megjelenik a „NOW COOLING” (HŰTÉS) felirat, a ventilátor automatikusan megkezdi a sütő hűtését. A folyamat végét a felirat eltűnése jelzi, máskülönben a hűtés hosszabb időt vesz igénybe. Ha siet, manuálisan végezze el a beállításokat. Válassza ki a megfelelő teljesítményszintet, hőmérsékletet és elkészítési időt.

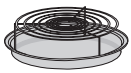
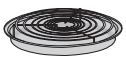
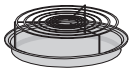
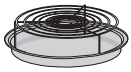
Programozott főzési funkciók

Az alábbi táblázatban a 25 programozott főzési program látható. A táblázat tartalmazza a mennyiséget, a főzést követő várakozási időt és a vonatkozó javaslatokat. A főzési idő és a teljesítményszint - az Ön kényelme érdekében - előre be van programozva. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Étel		Adag	Edény/ Tartozék	Pihentetési idő (perc)	Javaslatok
Melegítés					
Italok (Szobahőmérsékletű) kávé, tej, tea, víz		150 - 250 g (l bögre vagy 1 csésze)	Kerámiacsésze vagy -bögre	1-2	A folyadékot töltse kerámiacsészébe vagy -bögrébe, és fedetlenül melegítse. Helyezze a forgótányér közepére. Melegítés után hagyja állni a sütőben. A várakozási idő előtt és után keverje meg az italokat. A csészét óvatosan vegye ki (lásd a folyadékokra vonatkozó biztonsági utasításokat).
Készétel	**Mélyhűtött készétel**	300 - 500 g	Mikrohullámú sütőben használható edény	3	Tegye az ételt kerámia tányérba, és takarja le háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, mint például burgonya, rizs vagy főtt tészta).
	Fagyasztott készétel (-18 °C)	300 - 500 g	Mikrohullámú sütőben használható edény	3-4	Szúrja át a fagyasztott készételt takaró fóliát. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, mint például burgonya, rizs vagy főtt tészta).

Étel		Adag	Edény/ Tartozék	Pihentetési idő (perc)	Javaslatok
Leves/ mártás	**Mélyhűtött leves/szósz**	300 - 500 g	Mikrohullámú sütőben használható edény	2-3	Töltse mély kerámia tányérba vagy tálba, és műanyag fedővel fedje le melegítés közben. Helyezze a levest a forgótányér közepére. A várakozási idő előtt és után is keverje jól át.
	Fagyasztott leves/szósz (-18 °C)	300 - 500 g	Mikrohullámú sütőben használható edény	2-3	Szurkálja meg a fagyasztott leves csomagolását, és helyezze a forgótányér közepére. Helyezze a levest a forgótányér közepére. A várakozási idő előtt és után is keverje jól át.
Köretek					
Zöldség	**Brokkoli**	200 - 600 g	Mikrohullámú sütőben használható edény	1-2	Mossa és tisztítsa meg a brokkolit, majd szedje rózsáira. Tegye a zöldséget fedeles üvegtálba. Adjon hozzá 45 ml (3 evőkanál) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve melegítse. Elkészítés után keverje meg.
	Sárgarépa	200 - 600 g	Mikrohullámú sütőben használható edény	1-2	Mossa és tisztítsa meg a sárgarépát, és karikázza fel. Tegye a zöldséget fedeles üvegtálba. Adjon hozzá 45 ml (3 evőkanál) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve melegítse. Elkészítés után keverje meg.
	Bab	200 - 600 g	Mikrohullámú sütőben használható edény	1-2	Mossa és tisztítsa meg a zöldbabot (borsót). Tegye a zöldséget fedeles üvegtálba. Adjon hozzá 45 ml (3 evőkanál) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve melegítse. Elkészítés után keverje meg.

Étel		Adag	Edény/ Tartozék	Pihentetési idő (perc)	Javaslatok
Burgonya	Hámozott burgonya	400 - 800 g	Mikrohullámú sütőben használható edény	2-3	Mossa és hámozza meg a burgonyát, majd vágja egyforma szeletekre. Tegye a zöldséget fedeles üvegtálba. Adjon hozzá 45-60 ml (3-4 evőkanál) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve melegítse.
	Sült burgonya	200 g - 1,0 kg		3-5	Mossa és tisztítsa meg a burgonyát, majd villával szurkálja meg. A héját kenje meg olívaolajjal és fűszerekkel. Helyezze a 200 g körüli burgonyákat egymás mellé az alacsony állványra. Helyezze az állványt a pirítótányérra.
Rizs		200 - 400 g	Mikrohullámú sütőben használható edény	5-10	Előfőzött fehér rizst használjon, és adjon hozzá kétszer annyi hideg vizet. Fedeles, pyrex üvegtálat használjon. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve melegítse.
Hús/szárnyas/hal					
Marhahús	Marhasült Véresen Közepesen átsütve Jól átsütve	300 - 800 g		-	Helyezze a marhahússzeleteket egymás mellé a magas állványra. Helyezze az állványt a pirítótányérra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. A folytatáshoz nyomja meg az indítás gombot.
	Marhasült/ báránysült Véresen Közepesen átsütve Jól átsütve	800 g - 1,5 kg		5-10	Kenje be a marha- vagy bárányhúst olajjal, majd fűszerekkel (csak borssal, sózni sütés után kell). Helyezze az alacsony állványra, zsíros oldalával lefelé. Helyezze az állványt a pirítótányérra. Fordítsa meg, amikor a sütő sípol. Sütés után és a várakozási idő alatt a hús legyen alufóliába csomagolva. Hagyja állni, amíg el nem éri a kívánt eredményt.

Étel		Adag	Edény/ Tartozék	Pihentetési idő (perc)	Javaslatok
Csirke	Csirke-darabok	500 g - 1,2 kg		2	A mélyhűtött csirkedarabokat kenje meg olajjal és fűszerekkel. Bőrös oldallal lefelé helyezze az alacsony állványra. Helyezze az állványt a pirítótányérra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. A folytatáshoz nyomja meg az indítás gombot.
	Egész csirke	1,1 kg - 1,7 kg		5	A mélyhűtött csirkét kenje meg olajjal és fűszerekkel. Mellével lefelé helyezze az állvány közepére. Helyezze az állványt a pirítótányérra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. A folytatáshoz nyomja meg az indítás gombot.
Hal	Sült hal	300 - 800 g		3	Dörzsölje be a hal bőrét olajjal és fűszeres páccal. A halakat egymás mellé, egymáshoz képest fordítva fektesse a magas állványra. Helyezze az állványt a pirítótányérra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. A folytatáshoz nyomja meg az indítás gombot.
	Grillezett filé	300 - 800 g		3	Helyezze a lazacfiléket vagy a halszeleteket egymás mellé a magas állványra. Helyezze az állványt a pirítótányérra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. A folytatáshoz nyomja meg az indítás gombot.
Kényelmi funkciók					
Fagyasztott mini pizza (-18 °C)		100 - 400 g		-	Helyezze a fagyasztott mini pizzaszeleteket körben az alacsony állványra.
Fagyasztott lasagne (-18 °C)		400 - 800 g	Mikrohullámú sütőben használható edény	3-4	Helyezze a mélyhűtött lasagne-t megfelelő méretű pyrex üveg- vagy kerámiaedénybe. Az edényt tegye az alacsony állványra.

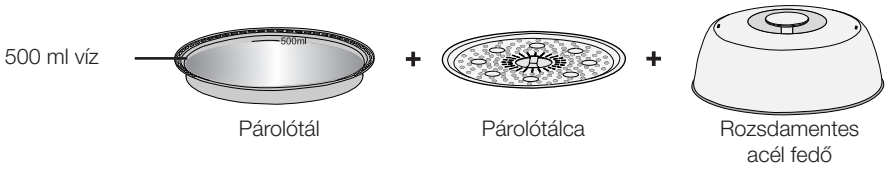
Étel	Adag	Edény/ Tartozék	Pihentetési idő (perc)	Javaslatok
Fagyasztott zsömle (-18 ˚C)	100 - 400 g		3-5	A fagyasztott zsömléket körben helyezze el az alacsony állványon.
Fagyasztott sütemény (-18 ˚C)	400 g - 1,2 kg		5-25	Egy fagyasztott süteményt középre, több fagyasztott süteményszeletet egymás mellé helyezzen az alacsony állványra. A légkeverés hőjének segítségével a sütemény felmelegszik és ropogós lesz. A program kerek sütemények (kerek) és tortaszeletek, így ropogós tetejű gyümölcstorta, morzsolt tészta vagy mákos sütemények melegítésére alkalmas. Töltött süteményekhez, valamint csokoládé-bevonatú süteményekhez nem megfelelő.

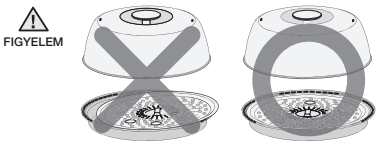
A PROGRAMOZOTT PÁROLÁS ÜZEMMÓD HASZNÁLATA

A programozott párolás funkció előre beállított elkészítési időt kínál. Nem kell sem a melegítési időt, sem a teljesítményszintet állítani. A kívánt programozott párolási módot a **funkcióválasztó** gomb elforgatásával állíthatja be.

Először helyezze a párolóedényt (az étellel együtt) a forgótányér közepére. Ezután csukja be az ajtót.

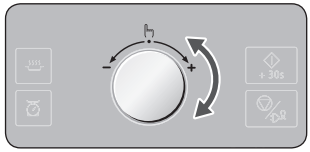
Az párolóedény használata





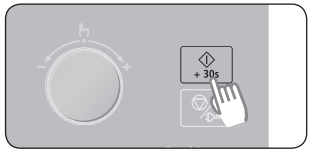
1. Forgassa el az üzemmódválasztó gombot a **programozott párolás** üzemmódnak megfelelő helyzetbe.

2. A **funkcióválasztó** gomb elforgatásával állítsa be a főzési kategóriát. (Lásd a 29-30. oldalt.)
   - Ha a kijelzőn megjelenik a „Check the weight range” (Ellenőrizze a súlyt) figyelmeztetés, ellenőrizze a használt tartozékokat.



3. Nyomja meg az **indítás** gombot. (Elkészítés közben működik az automatikus gázérzékelő.)

Eredmény: Ha az étel elkészült, a sütő hangjelzést ad, a kijelzőn pedig megjelenik a „Ready. Enjoy your meal. End” (Kész. Jó étvágyat. Vége.) felirat. Ezt követően a sütő percenként három hangjelzést ad.



Programozott párolási funkciók

Az alábbi táblázatban az 5 programozott párolási program látható.
A táblázat tartalmazza a mennyiséget, a főzést követő várakozási időt és a vonatkozó javaslatokat.
A főzési idő és a teljesítményszint - az Ön kényelme érdekében - előre be van programozva.
Ezek a programok kizárólag a pároláshoz szükséges tartozékokkal használhatók.
Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Étel	Adag (kg)	Edény	Pihentetési idő (perc)	Javaslatok
Szeletelt zöldségek	200-500 g	+ 500 ml hideg víz	-	Mossa és tisztítsa meg a zöldségeket, majd vágja szeletekre vagy hasonló méretű darabokra. Töltsön ½ ℓ vizet a párolóedény táljába. Helyezze a párolótálcát a párolótálba, tegye bele a zöldséget, és fedje le rozsdamentes acél fedővel. Helyezze a párolóedényt a forgótányérra. Ez a program közepes méretű zöldségek, pl. brokkolidarabok, karfiolrózsák és szeletelt sárgarépa elkészítéséhez alkalmas.
Egész zöldségek	200-800 g	+ 500 ml hideg víz	-	Mossa és tisztítsa meg a zöldségeket. Töltsön ½ ℓ vizet a párolóedény táljába. Helyezze a párolótálcát a párolótálba, tegye bele a zöldséget, és fedje le rozsdamentes acél fedővel. Helyezze a párolóedényt a forgótányérra. Ez a program egész zöldségek, pl. csöves kukorica, articsóka, egész karfiol, kisebb méretű burgonya és négyfelé vágott káposzta elkészítésére alkalmas.

Étel	Adag (kg)	Edény	Pihentetési idő (perc)	Javaslatok
Halszeletek	100-600 g	+ 500 ml hideg víz	-	Mossa és tisztítsa meg a halszeleteket. Töltsön ½ ℓ vizet a párolóedény táljába. Helyezze a párolótálcát a párolótálba, és tegye bele egymás mellé helyezve a halszeleteket. Adhat hozzá sót, fűszereket és 1-2 evőkanál citromlét. Fedje le rozsdamentes acél fedővel. Helyezze a párolóedényt a forgótányérra. Ez a program halszeletek, pl. rózsahal és tőkehal elkészítésére szolgál.
Főtt tojás	100-500 g	+ 500 ml hideg víz	1-2	Töltsön ½ ℓ vizet a párolóedény táljába. Helyezze a párolótálcát a párolótálba. Lyukasszon ki 3-8 közepes méretű (kb. 60 g) friss tojást, és helyezze őket a tálca kis mélyedéseibe. Fedje le rozsdamentes acél fedővel, és helyezze a párolóedényt a forgótányérra. Párolás után hagyja állni 2-5 percig.
Kockára vágott burgonya	100-500 g	+ 500 ml hideg víz	1-2	Mossa és hámozza meg a burgonyát. Vágja egyforma méretű kockákra a burgonyákat. Töltsön ½ ℓ vizet a párolóedény táljába. Helyezze a párolótálcát a párolótálba, oszlassa el a kockára vágott burgonyát a tálcán, és fedje le rozsdamentes acél fedővel. Helyezze a párolóedényt a forgótányérra.

A KÉZI PÁROLÁS ÜZEMMÓD HASZNÁLATA

A párolóedénnyel nemcsak programozott, hanem kézi párolást is végezhet, a jobb oldali Kézi párolási táblázatban foglaltak figyelembevételével.

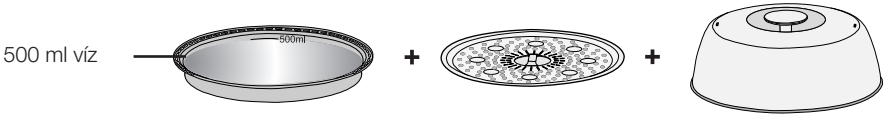
Az alábbiakban találja a kézi párolás ismertetését. (50-51. oldal)

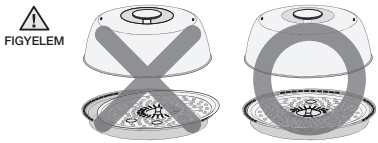
MINDIG ellenőrizze a főzési beállításokat, mielőtt a sütőt felügyelet nélkül hagyná.

Először helyezze a párolóedényt (az étellel együtt) a forgótányér közepére.

Ezután csukja be az ajtót.

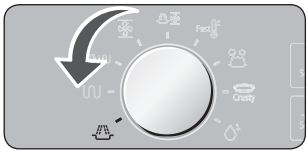
A párolóedény használata



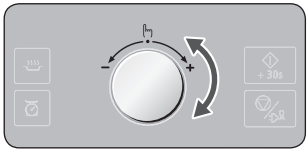


1. Állítsa az **üzemmódválasztó** forgógombot **mikrohullám** üzemmódnak megfelelő helyzetbe.

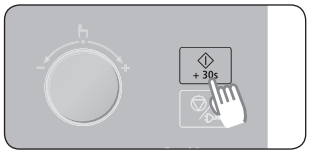
Eredmény: Megjelenik a 900 W (maximális főzési teljesítmény) kijelzés: Válassza ki a kívánt teljesítményszintet a **funkcióválasztó** gomb ismételt elforgatásával, amíg meg nem jelenik a megfelelő érték.
Állítsa be az 50-51. oldalon található Kézi párolási útmutatóban megadott teljesítményszintet (900W).



2. A **funkcióválasztó** gomb elforgatásával adja meg a szükséges elkészítési időt.
Az elkészítési időt az 50-51. oldalon található Kézi párolási útmutató alapján állítsa be.



3. Nyomja meg az **indítás** gombot.



Eredmény: A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd.

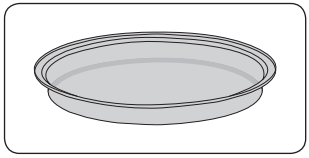
- A főzés megkezdődik. Amint a főzés befejeződik, a sütő négyszer sípol.
- Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
- A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

Vigyázat!

- Ne használja a párolóedényt más termékkel vagy másik típussal. Tüzet okozhat, vagy súlyosan károsíthatja a terméket.
- Ne használja a párolóedényt víz vagy étel belehelyezése nélkül. Használat előtt töltsön legalább fél liter vizet a párolóedénybe. Ha fél liternél kevesebb vizet önt bele, akkor az étel nem készül el megfelelően, sőt ezzel akár tüzet is okozhat, vagy súlyosan károsíthatja a terméket.
- Használat után óvatosan vegye ki a tálat a párolóedény belsejéből, mert felforrósodik.
- Mindig úgy tegye fel a párolóedény fedelét, hogy az illeszkedjen a párolótálcára. A tojás és a gesztenye felrobban, ha nem az útmutatónak megfelelően helyezi el a párolóedény fedelét és a párolótálcát.

A párolótál tisztítása

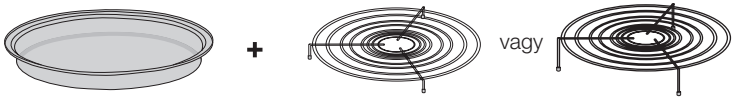
Mossa el a párolótálat meleg vízzel és mosószerrel, majd öblítse le tiszta vízzel. Ne használjon súrolókefét vagy durva szivacsot, mert az megsértheti a tál felületét.



A párolótál nem tisztítható mosogatógépben.

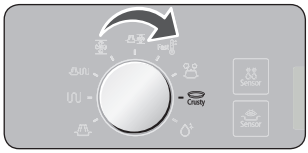
A PROGRAMOZOTT PIRÍTÁS ÜZEMMÓD HASZNÁLATA

Általában a mikrohullámú sütőben, grill/légkeveréses sütők grill vagy mikrohullámú üzemmódja mellett a péksütemény és pizza alja nedvesedik. A Samsung pirítótányérral az étel alja is ropogós lesz. A pirítótányér sonka, tojás és kolbászfélék stb. elkészítésére is használható.

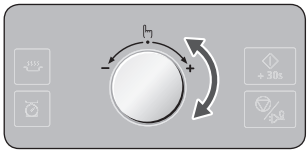


Pirítótányér | Alacsony állvány | Magas állvány

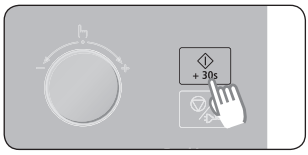
1. Forgassa el az üzemmódválasztó gombot a **programozott pirítás** üzemmódnak megfelelő helyzetbe.



2. A **funkcióválasztó** forgógomb elforgatásával állítsa be az étel típusát. (Lásd a 34. oldalt)



3. Nyomja meg az **indítás** gombot. Ezt követően megkezdődik az automatikus súlyérzékelés. (Ha súlyérzékelés közben megnyomja a **megszakítás** gombot, a kijelző visszatér az előző lépéshez.)



4. A kijelzőn megjelenik a becsült elkészítési idő és súly, majd automatikusan megkezdődik az elkészítés.

Eredmény: Ha az étel elkészült, a sütő hangjelzést ad, a kijelzőn pedig megjelenik a „Ready. Enjoy your meal. End” (Kész. Jó étvágyat. Vége.) felirat. Ezt követően a sütő percenként három hangjelzést ad.

Az Ön kényelme érdekében a kijelzőn megjelennek a tartozékok ikonjai.

Az előre beállított programok nem indíthatók el, amíg a sütő forró. Ha a kijelzőn megjelenik a „NOW COOLING” (HŰTÉS) felirat, a ventilátor automatikusan megkezdi a sütő hűtését. A folyamat végét a felirat eltűnése jelzi, máskülönben a hűtés hosszabb időt vesz igénybe. Ha siet, manuálisan végezze el a beállításokat. Válassza ki a megfelelő teljesítményszintet, hőmérsékletet és elkészítési időt.

Programozott pirítási funkciók

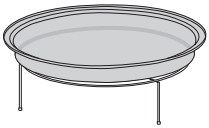
Az alábbi táblázatban az 5 programozott pirítási program látható. A táblázat tartalmazza a mennyiséget, a főzést követő várakozási időt és a vonatkozó javaslatokat. A főzési idő és a teljesítményszint - az Ön kényelme érdekében - előre be van programozva. Mindig a sütő közepébe helyezze a nagy pirítótányért és az állványt. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Étel	Adag (kg)	Tartozékok	Pihentetési idő (perc)	Javaslatok
Mélyhűtött pizza	200-500 g		-	Tegye a pirítótányérra helyezett pizzát a forgótányér közepén a magas állványra.
Fagyasztott hasábburgonya	200-500 g		-	Helyezze a pirítótányéron egyenletesen elosztott hasábburgonyát a forgótányér közepén a magas állványra. Fordítsa meg sült burgonyát, amikor a sütő hangjelzést ad. A folytatáshoz nyomja meg az indítás gombot.
Burgonyacikkek	200-400 g		1-2	Ék vagy kocka alakúra vágott burgonyadarabok. Kenje meg olívaolajjal, sóval és fűszerekkel. Helyezze a pirítótányéron egyenletesen elosztott burgonyacikkeket a forgótányér közepén a magas állványra. Fordítsa meg a burgonyacikkeket, amikor a sütő hangjelzést ad. A folytatáshoz nyomja meg az indítás gombot.
Lepény	400-800 g		5-10	A lepénytésztát helyezze a pirítótányérra, és töltse meg. Helyezze az alsó állványra a forgótányér közepén.
Sütemény/ keksz	100-300 g		2-5	Tegye a süteményeket/ kekszeket a pirítótálra, majd helyezze a forgótányér közepére állított alsó állványra.

A KÉZI PIRÍTÁS ÜZEMMÓD HASZNÁLATA

Általában a mikrohullámú sütőben, grill/légkeveréses sütők grill vagy mikrohullámú üzemmódja mellett a péksütemény és pizza alja nedvesedik. A Samsung pirítótányérral az étel alja is ropogós lesz. A pirítótányér sonka, tojás és kolbászfélék stb. elkészítésére is használható.

Pirítótányér a forgótányéron



Pirítótányér + magas állvány

1. Melegítse elő a pirítótányért a fenti utasításoknak megfelelően.

A pirítótányért használat előtt 3-5 percig melegítse elő kombinált üzemmódban:

- Légkeveréses (180 °C) és mikrohullámú üzemmód kombinálása. (600 W-os teljesítményszint.)
- Grill és mikrohullám kombinációja (600 W-os teljesítményszint).

Mindig viseljen sütőkesztyűt, mert a pirítótányér nagyon felforrósodik.

2. Ha sonkás tojás jellegű ételt készít, kenje be a tálat olajjal, hogy az étel szépen megpiruljon.

- Ügyeljen arra, hogy a pirítótányér teflonbevonata könnyen megkarcolódik. Ne használjon tehát éles eszközöket, például kést.
- Ha műanyag eszközt használ, megóvja a pirítótányér felületét. Ugyanígy a felvágás előtt ki is veheti az ételt a pirítótányérból.

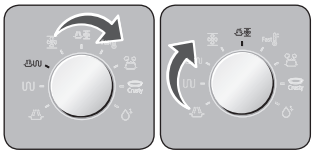
3. Helyezze az ételt a pirítótányérra.

- Ne tegyen nem hőálló edényt (például műanyagdobozt) a pirítótányérra.

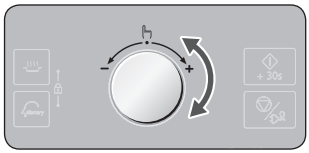
4. Helyezze a pirítótányért a mikrohullámú sütőben található fémállványra (vagy forgótányérra).

- A forgótányér nélkül soha ne tegye be a pirítótányért a sütőbe.

5. Állítsa az **üzemmódválasztó** forgógombot a kombinált (grill vagy légkeveréses) üzemmódnak megfelelő helyzetbe.

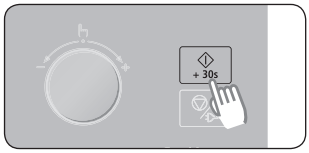


6. A **funkcióválasztó gomb** elforgatásával adja meg a szükséges elkészítési időt.
Az elkészítési időt a 60. oldalon található Kézi pirítási útmutató alapján állítsa be.



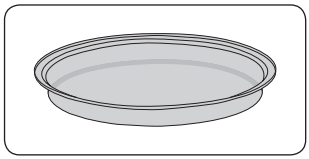
8. Nyomja meg az **indítás** gombot.

Eredmény: Ha az étel elkészült, a sütő négyszer pittyeg, a kijelzőn pedig négyszer felvillan az „End” (Vége) felirat. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.



A pirítótányér tisztítása

Mossa el a pirítótányért meleg vízzel és mosószerrel, majd öblítse le tiszta vízzel.
Ne használjon súrolókefét vagy durva szivacsot, mert az megsértheti a tányér felületét.



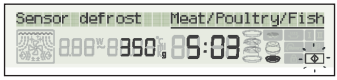
A pirítótányér nem tisztítható mosogatógépben.

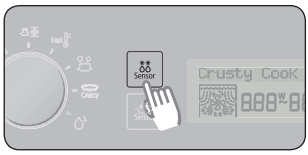
A PROGRAMOZOTT KIOLVASZTÁS ÜZEMMÓD HASZNÁLATA

A programozott kiolvasztás üzemmód beállítása

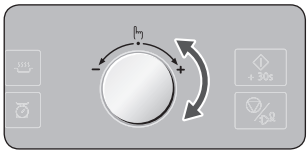
Kiolvasztáshoz két, előre programozott mikrohullámú beállítás közül választhat. A kiolvasztási időt és a teljesítményszintet magától beállítja a készülék. Mindössze a beállítást és a súlyt kell kiválasztania, és már indíthatja is kiolvasztást.
Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze a fagyasztott ételt a kiolvasztótálca közepére. Csukja be a gép ajtaját.

1. Nyomja meg a **programozott kiolvasztás** gombot.

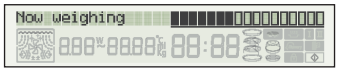


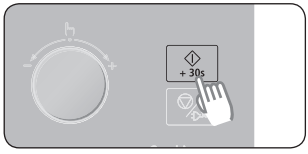


2. A **funkcióválasztó** forgógomb elforgatásával állítsa be a főzési kategóriát.
- Ha a kijelzőn megjelenik a „Check the weight range” (Ellenőrizze a súlyt) figyelmeztetés, ellenőrizze a használt tartozékokat.



3. Nyomja meg az **indítás** gombot. Ekkor elindul az automatikus súlyérzékelés.



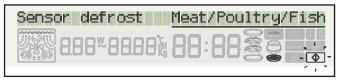


4. A kijelzőn megjelenik a becsült kiolvasztási idő és a súly, majd a kiolvasztás automatikusan megkezdődik.
(Ha megjelenik a „Turn over” (Fordítsa meg) felirat, fordítsa meg az ételt, és nyomja meg az **indítás** gombot.)

A kiolvasztáshoz használt tartozékok cseréje

Az útmutatóban javasolt tartozékokon kívül más edényeket is használhat.
(Lásd 38. oldal.)

- Helyezze be használni kívánt edényt.



- 3 másodpercig tartsa lenyomva a súlybeállító gombot. Ezt követően a kijelzőről eltűnik a tartozék ikonja.

- Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze a fagyasztott ételt a forgótányér közepére.
- Nyomja meg az **indítás** gombot. Ezt követően a sütő a súlyérzékelőnek köszönhetően megállapítja az étel súlyát, és kiszámítja a kiolvasztási időt. Az adatok megjelennek a kijelzőn.

Az előre beállított programok nem indíthatók el, amíg a sütő forró. Ha a kijelzőn megjelenik a „NOW COOLING" (HŰTÉS) felirat, a ventilátor automatikusan megkezdi a sütő hűtését. A folyamat végét a felirat eltűnése jelzi, máskülönben a hűtés hosszabb időt vesz igénybe. Ha siet, manuálisan végezze el a beállításokat. Válassza ki a megfelelő teljesítményszintet, hőmérsékletet és elkészítési időt.

Útmutató a programozott kiolvasztási programokhoz

Az alábbi táblázat a 2 programozott kiolvasztási programot mutatja be, mennyiségekkel, várakozási idővel és a megfelelő ajánlásokkal. A kiolvasztás előtt távolítson el minden csomagolóanyagot az élelmiszerről.

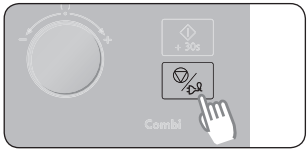
Helyezze a fagyasztott húst, szárnyast, halat vagy zöldséget a nagy kiolvasztótálcán a forgótányérra.

Fagyasztott étel (-18 ˚C)	Adag (kg)	Pihentetési idő (perc)	Javaslatok
Hús/ szárnyas/hal	200 g - 2 kg	20-120	A széleket mindig takarja le alufóliával. Fordítsa meg a húst, amikor a sütő hangjelzést ad. (A sütő tovább működik, majd leáll, amikor kinyitja az ajtót.) Ez a program marhahús, bárány, sertés, szeletelt vagy darált hús, egész csirke, bontott csirke, egész hal vagy halfilé kiolvasztására alkalmas.
Kenyér/ Zöldség	100 g - 1 kg	10-60	A kenyeret vízszintesen, hosszában az ajtó felé helyezze a kiolvasztótálcára, a zsömléket egymástól egyenletes távolságra, a zöldségeket pedig egyenletesen oszlassa el a kiolvasztótálcán. Ez a program alkalmas mindenféle szelelt kenyér vagy egész cipó, valamint zsemlék és péksütemények kiolvasztására. Ez a program zöldségek (zöldborsó, brokkolidarabok, sárgarépaszeletek, karfioldarabok és spenótkockák) kiolvasztására alkalmas.

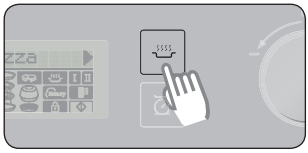
Fontos: A programozott kiolvasztás üzemmódban a készülék mikrohullámú energiával melegíti az ételt. Ezért ennél az üzemmódnál szigorúan be kell tartani a használható edénytípusokkal és a mikrohullámú sütéssel kapcsolatos biztonsági előírásokat.

A MELEGEN TARTÁS ÜZEMMÓD HASZNÁLATA

1. A **leállítás/megszakítás/energiatakarékos** gomb megnyomásával kapcsolja készenléti módba a készüléket.



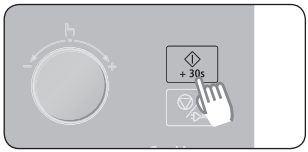
2. Nyomja meg a **melegen tartás** gombot.



3. A **funkcióválasztó** forgógomb elforgatásával állítsa be az étel típusát. (Lásd 40. oldal.)

4. Nyomja meg az **indítás** gombot.

Eredmény: A melegen tartás megkezdődik. A működés 30 percig tart. A melegen tartás végeztével a sütő négyszer pittyeg, a kijelzőn pedig négyszer felvillan az „End” (Vége) felirat. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.



FIGYELEM Ne használjon 5,0 kg-nál nehezebb edényt. Ha így tesz, a kijelző hibát jelez.

Melegen tartási funkciók

Az alábbi táblázatban a 4 melegen tartási program látható. Szerepelnek benne az egyes programoknál használható ételfajták és hőálló edénytípusok. A lehetséges időtartam- és hőmérsékletértékek - az Ön kényelme érdekében - előre be van programozva. Csak a légkeveréses fűtőelem működik, amely folyamatosan be- és kikapcsolva tartja melegen az ételt.
Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

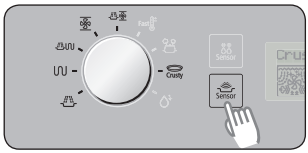
Kód	Anyag	Hőmérséklet	Idő	Javaslatok
1	**Étel**	80 °C	30 perc	Ez a program sült húsok, csirke, csőben sült fogások, pizza, burgonya és vegyes tálak melegen tartására alkalmas.
2	**Ital**	80 °C	30 perc	Ez a beállítás víz, tej és kávé melegen tartására alkalmas.
3	**Kenyér és péksütemények**	60 °C	30 perc	Ez a beállítás kenyér, pirítós kenyér, zsömle, muffin és sütemények melegen tartására alkalmas.
4	**Edények/ porcelánáruk**	70 °C	30 perc	Ez a beállítás csészék és tűzálló edények előmelegítésére alkalmas. A forgótányér teljes felületén egyenletesen rendezze el a porcelánárukat. Ne töltse túl a sütőt. (Maximális terhelhetőség: 5,0 kg)

Fontos:

- A kihűlt ételeket ne ezzel a funkcióval melegítse újra: ezek a programok a frissen elkészült ételek melegen tartására valók.
- A Samsung nem javasolja, hogy túl sokáig (1 órán át) is melegen tartsa az ételeket, mert emiatt tovább fognak főni. A meleg ételek hamarabb mennek tönkre.
- A folyadékokat és a nagy nedvességtartalmú ételeket fedje le. A ropogósra sütni kívánt húsokat és ételeket azonban hagyja fedetlenül.

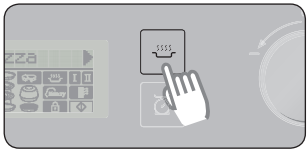
A KÉZI MELEGEN TARTÁS ÜZEMMÓD HASZNÁLATA

1. A mód kiválasztásához - kivéve ha a **gyors előmelegítés**, a **programozott párolás** és a **programozott kiolvasztás** módot - fordítsa el, és nyomja meg az **üzemmódválasztó** forgógombot.

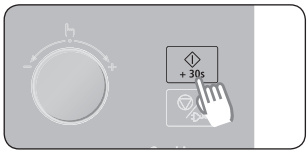


2. A melegen tartás fokozatának kiválasztásához nyomja meg a **melegen tartás** gombot. (1. fokozat -> 2. fokozat -> melegen tartás nélkül)

- I : 15 perces melegen tartás
- I II : 30 perces melegen tartás



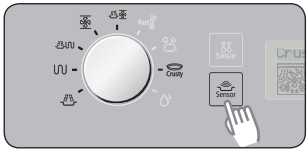
3. Nyomja meg az **indítás** gombot.



Eredmény: Ha az étel elkészült, a sütő 4 hangjelzést ad, a kijelzőn pedig megjelenik a „0:00” felirat. Ezt követően a sütő percenként három hangjelzést ad.

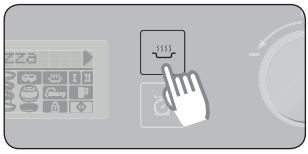
Az automatikus melegen tartás funkció beállítása a programozott főzési üzemmód vagy a kézi üzemmód után.

1. Állítsa be az üzemmódot és az elkészítési időt. Vagy válassza ki a kívánt programozott főzési módot. (Kivéve **gyors előmelegítés**, **programozott párolás** és **programozott kiolvasztás** mód.)

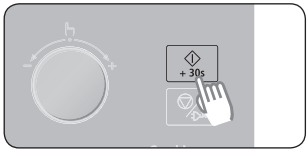


2. A melegen tartás fokozatának kiválasztásához nyomja meg a **melegen tartás** gombot.

- I : 15 perces melegen tartás
- I II : 30 perces melegen tartás



3. Nyomja meg az **indítás** gombot.

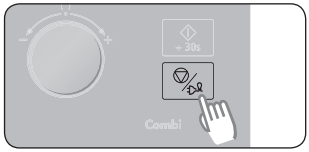


Eredmény: Amikor az étel elkészül, a melegen tartás automatikusa elkezdődik. A melegen tartás 15 vagy 30 percig működik. Amikor befejeződik, a sütő négyszer pittyeg, a kijelzőn pedig négyszer felvillan az „End” (Vége) felirat. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

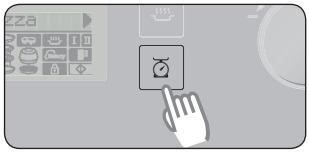
FIGYELEM Ne használjon 5,0 kg-nál nehezebb edényt. Ha így tesz, a kijelző hibát jelez.

A SÚLYBEÁLLÍTÁS ÜZEMMÓD HASZNÁLATA

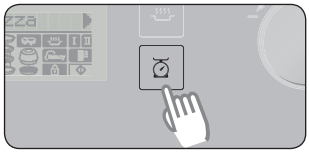
1. A **leállítás/megszakítás/energiatakarékos** gomb megnyomásával kapcsolja készenléti módba a készüléket.



2. Nyomja meg a **súlybeállító** gombot. Ha a kijelzőn megjelenik a „0 g” felirat, helyezze az ételt a forgótányér közepére, és nyomja meg ismét a **súlybeállító** gombot.
(Súlytartomány: 200-2000 g.)



3. 1 másodpercig forog a forgótányér, és működésbe lép a súlyérzékelő. Ezt követően a kijelzőn 3-5 másodpercre megjelenik a becsült súly.



A súlybeállítás mód nem használható, amíg a sütő forró. Ha a kijelzőn megjelenik a „NOW COOLING” (HŰTÉS) felirat, a ventilátor automatikusan megkezdi a sütő hűtését. A folyamat végét a felirat eltűnése jelzi, máskülönben a hűtés hosszabb időt vesz igénybe. Ha siet, manuálisan végezze el a beállításokat. Válassza ki a megfelelő teljesítményszintet, hőmérsékletet és elkészítési időt.

Az önsúly funkció használata

Ez a funkció kiszámítja az étel súlyát a tartozékok nélkül.

1. A **leállítás/megszakítás/energiatakarékos** gomb megnyomásával kapcsolja készenléti módba a készüléket.

2. Nyomja meg a **súlybeállító** gombot. Ha a kijelzőn megjelenik a „0 g” felirat. Ezt követően helyezze a tartozékokat a forgótányér közepére. 3 másodpercig tartsa lenyomva a **súlybeállítás** gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a „0 g” felirat.

3. Helyezze az ételt a forgótányér közepére, és nyomja meg ismét a **súlybeállítás** gombot.

4. A kijelzőn megjelenik a kiszámolt súly.

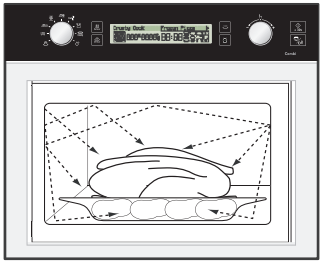
A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ MŰKÖDÉSE

A mikrohullámok nagyfrekvenciás elektromágneses hullámok; az általuk keltett energia hatására az étel forma- vagy színváltozás nélkül fő vagy melegszik meg.

A mikrohullámú sütőt a következőkre használhatja:

- Kiolvasztás
- Sütés, főzés

Főzési elv



1. A magnetron által termelt mikrohullámokat egy keverőrendszer egyenletesen eloszlatja. Így az étel egyenletesen sül át.
2. A mikrohullámok kb. 2,5 cm mélységig hatolnak az ételbe. Ezután a hőnek az étel belsejében történő eloszlásával folytatódik a főzés.
3. A főzési idők a használt edény és az étel tulajdonságai szerint változnak:
   - Mennyiség és sűrűség
   - Víztartalom
   - Kiindulási hőmérséklet (fagyasztott vagy nem)

Fontos: Mivel az étel közepét a hőeloszlás főzi meg, a főzés még az étel sütőből való kivétele után is folytatódik.

Ezért be kell tartani a receptekben és a jelen kézikönyvben előírt várakozási időket, hogy biztosítsa:

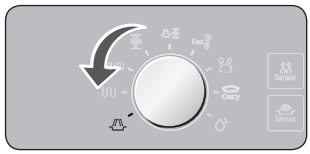
- Az étel egyenletes megfövését egészen a közepéig
- Az egyenlő hőmérsékletet az étel minden részén

A MIKROHULLÁMÚ ÜZEMMÓD HASZNÁLATA

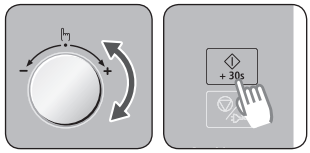
A mikrohullámok nagyfrekvenciás elektromágneses hullámok. Mikrohullámú sütéskor a mikrohullámú energia áthatol az ételen, és annak víz-, zsír- és cukortartalma magába szívja azt. Az étel molekulái a mikrohullámok hatására gyors mozgást folytatnak. A gyors mozgás súrlódást kelt, és az ebből származó hő hatására puhul meg az étel.

A mikrohullámú beállítás kiválasztása

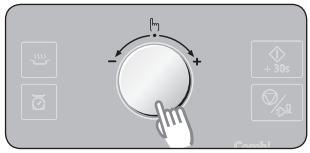
1. Állítsa az **üzemmódválasztó** forgógombot a mikrohullámú üzemmódnak megfelelő helyzetbe. A kijelzőn megjelenik az időtartam és a teljesítményszint.



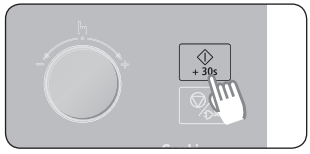
2. A **funkcióválasztó** gomb forgatásával állítsa be a kívánt főzési időt. Ha nem kívánja módosítani a teljesítményszintet, az **indítás** gombbal indítsa el a főzést.



3. A teljesítményszint módosításához nyomja meg a **választógombot** (🔑), majd fordítsa el a **funkcióválasztó** gombot a kívánt teljesítményszintnek megfelelő helyzetbe. A megfelelő elkészítési időkre és teljesítményszintekre vonatkozó útmutatás a főzési útmutatókban olvasható (47-64. oldal).



4. A főzés indításához nyomja meg az **indítás** gombot.



Eredmény:

- A főzés megkezdődik, majd amikor befejeződött:
- A sütő négyszer pittyeg, a kijelzőn pedig négyszer felvillan az „End” (Vége) felirat. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

Főzés közben módosíthatja a főzési időt és a teljesítményszintet.

- Elkészítési idő: Csak forgassa el a **funkcióválasztó** forgógombot.
- Teljesítményszint: Nyomja meg a **választógombot** (🔑), majd fordítsa el a **funkcióválasztó** gombot.

Gyorsindítás:

- Ha az ételt rövid ideig maximális teljesítményen (900 W) kívánja melegíteni, ezt egyszerűen az **indítás** gomb egyszeri lenyomásával is megteheti: minden további 30 másodperchez egyszer kell lenyomnia a gombot. A sütő azonnal elindul.

Útmutató a mikrohullámú teljesítményszintekhez

TELJESÍTMÉNY-SZINT	SZÁZALÉKARÁNY (%)	KIMENETI TELJESÍTMÉNY (W)	MEGJEGYZÉS
MAGAS	100	900	Folyadékok felmelegítéséhez.
VISZONYLAG MAGAS	83	750	Étel felmelegítéséhez és főzéséhez.
KÖZEPESEN MAGAS	67	600	Étel felmelegítéséhez és főzéséhez.
KÖZEPES	50	450	Húsok sütéséhez és kényes ételek felmelegítéséhez.
KÖZEPESEN ALACSONY	33	300	
KIOLVASZTÁS	20	180	Kiolvasztáshoz és folyamatos főzéshez.
ALACSONY	11	100	Kényes ételek kiolvasztásához.

Útmutató a mikrohullámú sütőben használható edényekkel kapcsolatban

A mikrohullámú üzemmódban használt edényeknek át kell engedniük a mikrohullámokat, hogy azok behatolhassanak az étel belsejébe. A fémek (pl. rozsdamentes acél, alumínium és réz) visszaverik a mikrohullámokat. Ezért fémből készült sütőedényeket ne használjon. A mikrohullámú sütőben használható jelöléssel rendelkező edények mindegyike használható. A sütőben használható edényekkel kapcsolatos további információk az alábbi útmutatóban olvashatók; helyezzen a forgótányérra egy pohár vizet vagy egy kis ételt.

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
Alufólia	✓×	Kis mennyiségekben használható egyes területek túlsülése ellen. Ívkisülés keletkezhet, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy, ha túl sok fóliát használ.
Pirítótányér	✓	8 percnél tovább előmelegíteni nem szabad.
Porcelán és agyagedény	✓	A porcelán, a cserép, a fajansz és csontporcelán edények általában alkalmazhatók a mikrohullámú sütőben, feltéve, hogy nincs rajtuk fém díszítés.
Eldobható poliészter ételdobozok	✓	Egyes fagyasztott ételeket ilyenekbe csomagolják.

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
Gyorsételek csomagolása		
• Polisztirol poharak, tartók	✓	Étel melegítésére használhatók. A túlmelegítéstől a polisztirol megolvadhat.
• Papírzacskók vagy újságpapír	×	Tüzet foghat.
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	×	Ívkisülést okozhat.
Üvegedény		
• Főző- és tálalóedény egyben	✓	Használható, ha nincs rajta fém díszítés. Ételek és italok melegítésére használható. A kényes üveg eltörhet vagy megrepedhet hirtelen melegítéskor.
• Finomüveg edények	✓	
• Befőttes üvegek	✓	A fedelét le kell venni. Csak melegítésre használható.
Fém		
• Edények	×	Ívkisülést vagy tüzet eredményezhet.
• Fagyasztózacskó zárószalagja	×	
Papír		
• Tányér, pohár, szalvéta, papírtörülköző	✓	Rövid főzési és melegítési időhöz. A fölösleges nedvesség felszívására is használható.
• Újrahasznosított papír	×	Ívkisülést okozhat.
Műanyag		
• Tárolódobozok	✓	Különösen hőálló műanyag esetén. Bizonyos egyéb műanyagok deformálódhatnak vagy elszíneződhetnek magas hőmérsékleten. Melamin műanyagok használata tilos.
• Tapadófólia	✓	A nedvesség megtartására használható. Az étellel nem érintkezhet. Óvatosan távolítsa el a fóliát, mert forró gőz szállhat fel.
• Fagyasztózacskók	✓×	Csak ha főzhető vagy sütőben használható. Ne legyen hermetikusan zárt. Szükség esetén villával szurkálja meg.
Zsírpapír	✓	A nedvességtartalom megőrzésére és a kifröccsenés megelőzésére alkalmazható.

Az „íves kisülés” a sütőben keletkező szikrát jelöli a mikrohullámú sütőknél.

✓ : Ajánlott
✓×:Körültekintően használja
× :Nem biztonságos

Útmutató mikrohullámú sütéshez, főzéshez

Mikrohullámok

A mikrohullámú energia gyakorlatilag áthatol az ételen, és annak víz-, zsír- és cukortartalma magába szívja.
Az étel molekulái a mikrohullámok hatására gyors mozgást folytatnak. A gyors mozgás súrlódást kelt, és az ebből származó hő hatására puhul meg az étel.

Főzés

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez alkalmas edények:
Az edénynek a maximális hatásfok érdekében át kell engednie a mikrohullámokat. A mikrohullámokat a fém, például a rozsdamentes acél, az alumínium és a réz visszaveri, akadálytalanul át tudnak azonban hatolni a kerámián, üvegen, porcelánon és műanyagon, éppúgy, mint a papíron és a fán. Ezért az ételt nem szabad fémedényekben készíteni.
Mikrohullámú üzemmódban mindig használja a forgótányért. Az edényeket és az ételt helyezze a forgótányérra.

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek:
Mikrohullámú főzéshez számos ételféleség alkalmas, többek között a friss vagy fagyasztott zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, gabona, bab, hal és hús. Mikrohullámú sütőben készíthet mártásokat, tejsodót, levest, gőzölt pudingot, befőttet és csatnit is. Általában véve a mikrohullámú főzés ideális minden olyan ételhez, amelyet rendesen tűzhelyen készítene el. Például vaj vagy csokoládé olvasztása; lásd az egyszerű és gyorsan végrehajtható tippeket az útmutató végén található fejezetben.

Az étel lefedése főzéskor
Nagyon lényeges az étel lefedése főzés közben, mivel az elpárolgó vízből képződő gőz hozzájárul a főzés folyamatához. Az étel többféle módon fedhető le: pl. kerámia tányérral, műanyag fedéllel, vagy mikrohullámú sütőben használható tapadófóliával.

Pihentetési idők
A főzés befejeztével fontos az ételt állni hagyni, hogy a hőmérséklet az étel belsejében egyenletes legyen.

Főzési útmutató fagyasztott zöldségekhez

Használjon megfelelő méretű pyrex üvegtálat fedővel.
Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést.
Főzés közben kétszer, főzés után egyszer keverje meg. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. Lefedve hagyja állni.

Étel	Adag (g)	Teljesítmény (W)	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Spenót	150	600	5-7	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Brokkoli	300	600	8-10	2-3	Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Borsó	300	600	7-9	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Zöldbab	300	600	7½-9½	2-3	Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (sárgarépa/ zöldborsó/ kukorica)	300	600	7-9	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (kínai keverék)	300	600	7½-9½	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.

Főzési útmutató friss zöldségekhez

Használjon megfelelő méretű pyrex üvegtálat fedővel. Minden 250 grammhoz adjon 30-45 ml hideg vizet (2-3 evőkanál), hacsak a javaslatban nincs ettől eltérő vízmennyiség - lásd a táblázatot. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést. Főzés közben és után keverje meg egyszer. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. 3 percig lefedve hagyja állni.

Tipp: A friss zöldségeket vágja egyenlő darabokra. Minél kisebbre vágja, annál hamarabb megfő.

Minden friss zöldséget maximális mikrohullámú energiával kell főzni (900 W).

Étel	Adag (g)	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Brokkoli	250 500	3-4 6-7	3	Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárakat helyezze középre.
Kelbimbó	250	5-6	3	Adjon hozzá 60-75 ml (5-6 ek.) vizet.
Sárgarépa	250	4-5	3	A sárgarépát vágja egyforma szeletekre.
Karfiol	250 500	4-5 7-8	3	Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A nagy rózsákat vágja félbe. A szárakat helyezze középre.
Cukkini	250	3-4	3	A cukkinit vágja szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 ek.) vizet vagy egy darabka vajat. Éppen csak puhulásig főzze.
Padlizsán	250	3-4	3	A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével.
Póréhagyma	250	3-4	3	A póréhagymát vágja vastag szeletekre.
Gomba	125 250	1-2 2-3	3	Készítsen elő apró egész gombafejeket vagy szeletelt gombát. Vizet ne tegyen hozzá. Hintse meg citromlével. Sózza és borsozza meg. Tálalás előtt csöpögtesse le.
Hagyma	250	4-5	3	A hagymát vágja félbe vagy szeletelje fel. Csak 15 ml (1 ek.) vizet adjon hozzá.
Paprika	250	4-5	3	A paprikát vágja kis szeletekre.
Burgonya	250 500	4-5 7-8	3	A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekre.
Karalábé	250	5-6	3	A karalábét vágja kis kockákra.

Útmutató a párolóedény használatához

Töltsön 500 ml hideg vizet a párolóedény táljába. Helyezze a párolótálcát a tálba, tegye az ételt a tálcára, és fedje le rozsdamentes acél fedővel. Helyezze a párolóedényt a forgótányérra. Az elkészítési idő az étel méretétől, vastagságától és tulajdonságaitól függ.
Vékony szeletek és kisebb darabok párolása esetén a párolási idő csökkentését javasoljuk. Vastag szeletek és nagyobb szeletek párolásakor növelheti az időt. Párolási útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag (g)	Hideg víz (ml)	Teljesítmény (W)	Idő (perc)	Tudnivalók
Brokkolirózsák	400	500	900	12-18	Mossa és tisztítsa meg a brokkolit. Bontsa hasonló méretű rózsákra. Ossza el a rózsákat egyenletesen a párolótálcán.
Sárgarépa	400	500	900	15-20	Mossa és tisztítsa meg a sárgarépát, és vágja egyforma szeletekre. Ossza el a szeleteket egyenletesen a párolótálcán.
Karfiol, egész	600	500	900	20-25	Tisztítsa meg az egész karfiolt, és helyezze a párolótálcára.
Csöves kukorica	400 g (2 db)	500	900	23-28	Mossa és tisztítsa meg a csöves kukoricát. Helyezze a csöves kukoricákat egymás mellé a párolótálcára.
Cukkini	400	500	900	10-15	Mossa meg a cukkinit, és vágja fel hasonló nagyságú szeletekre. Ossza el a szeleteket egyenletesen a párolótálcán.
Fagyasztott vegyes zöldség	400	500	900	18-23	Ossza el a fagyasztott (-18 °C) vegyes zöldséget (pl. brokkoli, karfiol, felszeletelt sárgarépa) egyenletesen a párolótálcán.

Étel	Adag (g)	Hideg víz (ml)	Teljesítmény (W)	Idő (perc)	Tudnivalók
Burgonya (apró)	500	500	900	25-30	Mossa és tisztítsa meg a burgonyát, majd villával szurkálja meg. Helyezze el az egész burgonyákat egyenletesen a párolótálcán.
Alma	800 g (4 alma)	500	900	15-20	Mossa meg és magozza ki az almákat. Tegye az almákat egymás mellé, függőlegesen a párolótálcára.
Főtt tojás	3-8 tojás	500	900	15-20	Lyukasszon ki 3-8 közepes méretű friss tojást, és helyezze őket a párolótálca kis mélyedéseibe. Párolás után hagyja lefedve állni 2-5 percig.
Garnélarák	250 g (5-6 db)	500	900	10-15	Hintse meg a garnélarákot 1-2 evőkanál citromlével. Ossza el őket egyenletesen a párolótálcán.
Halfilé (tőkehal, sügér)	500 g (2-3 db)	500	900	12-17	Hintse meg a halszeleteket 1-2 evőkanál citromlével, majd fűszerezze (pl. rozmaringgal). Ossza el a filéket egyenletesen a párolótálcán.
Csirkemellfilé	400 g (2 filé)	500	900	20-25	Mossa és tisztítsa meg a csirkemellfiléket. Tegye a szeleteket egymás mellé, függőlegesen a párolótálcára.

Főzési útmutató rizshez és tésztához

Rizs : nagyméretű, fedeles, pyrex tálat használjon - a rizs főzés közben a duplájára dagad. Lefedve melegítse. A főzés befejeztével a várakozási idő előtt keverje meg, sózza és fűszerezze, és adjon hozzá vajat.

Előfordulhat, hogy a rizs a főzési idő végéig nem szívja magába az összes vizet.

Tészta: nagy pyrex üvegtálat használjon. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedél nélkül melegítse. Főzés közben és utána keverje meg. Lefedve hagyja állni, utána alaposan csöpögtesse le.

Étel	Adag (g)	Teljesítmény (W)	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Fehér rizs (előfőzött)	250 375	900	16-18 18-20	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. Adjon hozzá 750 ml hideg vizet.
Barna rizs (előfőzött)	250 375	900	22-23 24-25	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. Adjon hozzá 750 ml hideg vizet.
Vegyes rizs (hántolt + vadrizs)	250	900	17-19	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes gabonafélék (rizs + gabona)	250	900	19-20	5	Adjon hozzá 400 ml hideg vizet.
Tészta	250	900	11-13	5	Adjon hozzá 1000 ml forró vizet.

Melegítés

Mikrohullámú sütőjében a hagyományos sütőkben és tűzhelyeken szokásos idő töredéke alatt melegítheti fel ételét.
Alkalmazza az alábbi táblázatban útmutatóul megadott teljesítményszinteket és melegítési időket. A táblázatban közölt idők +18 - +20 °C körüli szobahőmérsékletű folyadékokat, vagy +5 - +7 °C körüli hőmérsékletre lehűtött ételeket vesznek alapul.

Elrendezés és lefedés
Ne melegítsen terjedelmes dolgokat (pl. egybesült hús), mivel ezek hajlamosak túlfőni és kiszáradni, mielőtt a közepük átvenné a hőt. Kis darabokat sikeresebben melegíthet.

Teljesítményszintek és keverés
Egyes ételeket 900 watton melegíthet fel, míg másokhoz 750, 600, 450 vagy mindössze 300 wattot kell beállítani. Útmutatásért tekintse meg a táblázatot. Általában érdemes alacsonyabb teljesítményszinten melegíteni, ha az étel kényes, nagy mennyiségű, vagy ha valószínűleg nagyon gyorsan felmelegszik (például vagdalthús-pástétom).

Az optimális eredmény érdekében felmelegítés közben jól keverje át, vagy fordítsa meg az ételt. Tálalás előtt lehetőleg újra keverje meg.

Csak különös körültekintéssel melegítsen folyadékot és bébiételt. A folyadékokat a kitörésszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében melegítés előtt, közben és után is keverje meg. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben. Tegyen a folyadékba műanyag kanalat vagy üvegpálcát. Kerülje az étel túlmelegítését (és ezáltal elrontását).
Célszerű rövidebb melegítési időt beállítani, és szükség esetén még tovább melegíteni.

Melegítési és pihentetési idők
Amikor először melegít ételt, hasznos, ha későbbi felhasználásra feljegyzi az időtartamot.

Mindig ellenőrizze, hogy a melegített étel teljes egészében átvette-e a hőt.

Melegítés után az egyenletes hőeloszlás biztosítása céljából rövid ideig hagyja állni az ételt. A javasolt várakozási idő melegítés után 2-4 perc, hacsak a táblázat mást nem ajánl.

Folyadék és bébiétel melegítésénél különös gondossággal járjon el. Lásd a biztonsági óvintézkedéseket tartalmazó fejezetet is.

Folyadékok melegítése

Az egyenletes hőeloszlás érdekében a sütő kikapcsolása után mindig hagyjon legalább 20 másodperc várakozási időt. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg. A kitörésszerű forrás és esetleges forrázás elkerülése érdekében tegyen az italba kanalat vagy üvegpálcát, és melegítés előtt, közben és után is keverje meg.

Folyadékok és ételek melegítése

Melegítési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Italok (kávé, tea, víz)	250 ml (1 bögre) 500 ml (2 bögre)	900 W	1½-2 3-3½	1-2	Töltse csészékbe, és fedetlenül melegítse: 1 csészét középen, 2 csészét egymás mellé. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben, és jól keverje meg őket.
Leves (mélyhűtött)	250 g 450 g	900 W	3-4 4-5	2-3	Szedje ki kerámia mélytányérba vagy kerámia levesestálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg.
Ragu (mélyhűtött)	450 g	600 W	5½-6½	2-3	A ragut szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg.
Tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	4½-5½	3	A tésztát (pl. spagetti vagy tojásos metélt) szedje ki kerámia lapostányérra. Mikrohullámon használható tapadófóliával fedje le. Tálalás előtt keverje meg.
Töltött tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	5½-6½	3	A töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg.
Vegyes tál (mélyhűtött)	350 g	600 W	5-6	3	Állítson össze egy 2-3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Fedje le mikrohullámú sütőben használható tapadófóliával.

Bébiétel melegítése

Bébiétel

Az ételt szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg! Tálalás előtt 2-3 percig hagyja állni. Keverje meg újra, és ellenőrizze a hőmérsékletét. Ajánlott tálalási hőmérséklet: 30-40 °C között.

Anyatej

A tejet töltse sterilizált üvegbe. Fedő nélkül melegítse. Cumisüveget ne melegítsen cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés hatására felrobbanhat. A várakozási idő előtt, majd tálalás előtt újra jól rázza fel! A bébiétel vagy tej hőmérsékletét mindig gondosan ellenőrizze, mielőtt a babának adná. Ajánlott tálalási hőmérséklet: kb. 37 °C.

MEGJEGYZÉS:

A bébiételeket az égési sérülések megelőzése céljából mindig gondosan kell ellenőrizni. Melegítési útmutatóul a következő táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Bébiétel és tej melegítése

A melegítéshez útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesít-mény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Bébiétel (zöldség + hús)	190 g	600 W	30 mp.	2-3	Szedje ki kerámia mélytányérba. Lefedve melegítse. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2-3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.
Kása babáknak (gabona + tej + gyümölcs)	190 g	600 W	20 mp.	2-3	Szedje ki kerámia mélytányérba. Lefedve melegítse. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2-3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.
Babatej	100 ml	300 W	30-40 mp.	2-3	Jól keverje meg vagy rázza fel, és töltse sterilizált üvegbe. Helyezze a forgótányér közepére. Fedél nélkül melegítse. Jól rázza fel, és legalább 3 percig hagyja állni. Mielőtt a babának adná, jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.
	200 ml		1 perc - 1 perc 10 mp.		

Kiolvasztás

A mikrohullámok ideálisak a fagyasztott étel kiolvasztására. A mikrohullámok finoman, rövid idő alatt olvasztják ki az ételt. Ez nagy segítség lehet váratlan vendégek érkezésekor.

A fagyasztott baromfit főzés előtt alaposan ki kell olvasztani. Vegyen le a csomagról minden fém kötözőhuzalt, és távolítsa el a csomagolást, hogy a kiolvadt folyadék lecsöpöghessen.

A fagyasztott szárnyast fedő nélkül tegye egy tálra. Félidőben fordítsa meg, csepegtesse le, és amint lehet, vegye ki a belsőségeket.
Időnként ellenőrizze, nem meleg-e a szárnyas.
Ha a fagyasztott élelmiszer kisebb, vékonyabb részei elkezdenek felmelegedni, ezeket a kiolvasztás idejére egészen kis alufólia csíkokkal beburkolhatja.

Ha a szárnyas külső része elkezd felmelegedni, hagyja abba a kiolvasztást, és mielőtt folytatná, 20 percig hagyja állni.
A halat, húst és szárnyast a tökéletes felengedés érdekében hagyja állni. A teljes kiolvadáshoz szükséges várakozási idő a kiolvasztott mennyiségtől függően eltér. Lásd az alábbi táblázatban.

Tipp: A lapos ételek jobban olvadnak, mint a vastag darabok, és kisebb mennyiségekhez kevesebb idő szükséges, mint a nagyokhoz. Ételek fagyasztásakor és kiolvasztásakor gondoljon erre.

-18 és -20 °C körüli hőmérsékletű fagyasztott ételek kiolvasztásához útmutatóul a következő táblázatot használja.

Minden fagyasztott élelmiszert a kiolvasztó teljesítményszinten (180 W) kell kiolvasztani.

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Hús				
Darált hús	250 g 500 g	4-6 9-11	15-30	Helyezze az ételt a kerámia tányérra. A vékonyabb széleket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Sertésszelet	250 g	7-8		
Baromfi				
Csirkedarabok	500 g (2 db)	12-14	15-60	Először is helyezze a darabolt csirkét a bőrös részekkel lefelé, az egész csirkét pedig először mellével lefelé kerámia tányérra. A vékonyabb részeket, mint például szárnyvégek, borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Egész csirke	1200 g	28-32		
Hal				
Halszeletek	200 g	6-7	10-25	A fagyasztott halat helyezze egy kerámia tányér közepére. Úgy helyezze el, hogy a vékonyabb részek a vastagabbak alá kerüljenek. Takarja le a filék keskeny végét és az egész hal farkát alumínium fóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Egész hal	400 g	11-13		
Gyümölcs				
Bogyós gyümölcsök	300 g	6-7	5-10	A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy nagy átmérőjű kerek, lapos üvegtányéron.
Kenyér				
Zsemle (egyenként kb. 50 g)	2 db 4 db	1-1½ 2½-3	5-20	A zsemléket körben vagy vízszintes sorban helyezze a kerámia tányér közepére egy papírtörlőre. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Pirítós/szendvics	250 g	4-4½		
Bajor rozskenyér (búza- + rozsliszt)	500 g	7-9		

GRILL

A grill fűtőelemek a sütőtér teteje alatt találhatók. Csukott ajtó és forgásban lévő forgótányér mellett működnek. A forgótányér forgása egyenletesebbé teszi az étel pirulását. Ha a grillt 2-3 percig előmelegíti, az étel gyorsabban pirul meg.

Edények grillezéshez:
Tűzálló, esetleg némi fémet tartalmazó edények használhatók. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Grillezhető ételek:
Hússzeletek, kolbász, bifsztek, hamburger, bacon és vékony szelet füstölt sonka, vékony halszeletek, szendvicsek, és mindenféle alapanyagokból összeállított melegszendvicsek.

FONTOS MEGJEGYZÉS:
Ha csak a grill üzemmódot használja, ügyeljen arra,hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak.

MIKROHULLÁM + GRILL
Ez a sütési mód a grillből sugárzó hőt a mikrohullámú sütés gyorsaságával egyesíti.
Csak csukott ajtó és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása következtében az étel egyenletesen pirul meg. A modellnél öt kombinált üzemmód áll rendelkezésre:
600 W + grill, 450 W + grill, 300 W + grill, 180 W + grill és 100 W + grill.

Mikrohullámú + grill üzemmódban használható edények
Olyan edényt használjon, amely a mikrohullámokat átengedi. Az edény tűzálló legyen. Kombinált üzemmódban ne használjon fém eszközöket. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Mikrohullámú + grill üzemmódban elkészíthető ételek:
A kombinált üzemmódban készíthető ételek közé tartozik minden olyan főtt étel, amelyet fel kell melegíteni és meg kell pirítani (pl. főtt tészta), valamint mindazok, amelyek tetejének megpirításához rövid sütési idő szükséges. Ez az üzemmód használható olyan vastagabb ételek elkészítéséhez is, amelyeknél jó, ha a tetejük finom ropogósra pirul (pl. darabolt csirke, amelyet a sütés félidejében meg kell fordítani). További részleteket a grill táblázatból tudhat meg.

FONTOS MEGJEGYZÉS:
Ha a kombinált (mikrohullám + grill) üzemmódot használja, ügyeljen arra,hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak. Kérjük, tekintse át a következő táblázat utasításait.

Ha az ételt mindkét oldalán meg szeretné pirítani, akkor meg kell fordítania.

Grillezési útmutató

A grillt a grill funkcióval 2-3 percig melegítse elő.
Grillezési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Friss élelmiszer	Adag	Teljesít-mény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Tudnivalók
Pirítós szeletek	4 db (egyenként 25 g)	Csak grill	2-3	2- 2½	A pirítós szeleteket egymás mellé helyezze a magas állványra.
Grillezett paradicsom	400 g (2 db)	300 W + grill	5-6	-	A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Lapos pyrex üvegtányéron rendezze el körben. Tegye az alacsony állványra. 2-3 percig hagyja állni.
Paradicsomos-sajtos melegszendvics	4 db (300 g)	180 W + grill	5-6	-	Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a magas állványra. 2-3 percig hagyja állni.
Hawaii melegszendvics (sonka, ananász, sajtszeletek)	4 db (500 g)	300 W + grill	5-6	-	Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a magas állványra. 2-3 percig hagyja állni.
Sült burgonya	500 g	450 W + grill	14-16	-	A burgonyákat vágja félbe. Vágott oldalukkal a grill felé helyezze el őket körben a magas állványon.
Csőben sült burgonya/ zöldség (mélyhűtött)	450 g	450 W + grill	9-11	-	A friss csőben sültet szedje ki kisméretű tűzálló üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.
Sült alma	2 alma (kb. 400 g)	300 W + grill	6-7	-	Az almákat magozza ki, majd töltse meg mazsolával és lekvárral. Tetejére szórjon mandulaszeleteket. Az almákat tegye egy lapos pyrex üvegtálra. A tálat közvetlen az alacsony állványra helyezze.
Csirkedarabok	500 g (2 db)	300 W + grill	9-11	8-10	A csirkedarabokat kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben helyezze el a magas állványon. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.
Marhasült (közepesen sült)	400 g (2 db)	Csak grill	8-12	6-10	Kenje meg a marhahúst olajjal. Körben fektesse őket a magas állványra. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.
Sült hal	400-500 g	300 W + grill	6-8	5½-6½	Dörzsölje be a hal bőrét olajjal és fűszeres páccal. Két halat egymás mellé, egymáshoz képest fordítva fektessen a magas állványra. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.

Útmutató a pirítótányérhoz

A pirítótányért érdemes a forgótányérra helyezve előmelegíteni. 3-4 percig melegítse elő a pirítótányért, majd kövesse a táblázatban közölt időtartamokat és utasításokat. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Étel	Adag	Előmelegítés		Főzés		Tudnivalók
		Üzem-mód	Idő (perc)	Üzem-mód	Idő (perc)	
Szalonna	4-6 szelet (80 g)	600 W + grill	3	600 W + grill	3-4	Melegítse elő a pirítótányért. Tegye a szeleteket egymás mellé a pirítótányérra. Helyezze a tányért a magas állványra.
Grillezett paradicsom	200 g	600 W + grill	3	300 W + grill	3½-4½	Melegítse elő a pirítótányért. A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Helyezze el a szeleteket körkörösen a tányéron, és állítsa azt a magas állványra.
Burgonyacikkek	250 g	600 W + grill	4	450 W + grill	8-10	Mossa és tisztítsa meg a burgonyát. Vágja ék vagy kocka alakúra. Kenje meg olívaolajjal és fűszerekkel. Helyezze el a kockákat egyenletesen a tányéron. Helyezze a tányért a magas állványra. 5-7 perc után forgassa meg.
Grillezett zöldségek	250 g	600 W + grill	4	450 W + grill	5-7	Melegítse elő a pirítótányért, és kenje meg 1 evőkanál olajjal. Helyezzen friss zöldségszeleteket, pl. paprikát, hagymát, cukkinit és gombát a tányérra. Helyezze a tányért a magas állványra.
Mélyhűtött pizza	350 g	600 W + 180 °C	4	450 W + 200 °C	10-12	Melegítse elő a pirítótányért. A fagyasztott pizzát tegye a pirítótányérra. Helyezze a tányért a magas állványra.
Fagyasztott bagett	250 g	600 W + 180 °C	3	180 W + 200 °C	10-12	Melegítse elő a pirítótányért. Helyezze a két fagyasztott bagettet feltéttel együtt (pl. zöldség, sonka és sajt) a tálra. Helyezze a tányért a magas állványra.
Fagyasztott hasáb-burgonya	250 g	600 W + 180 °C	4	180 W + 200 °C	12-14	Melegítse elő a pirítótányért. Helyezze el egyenletesen a hasábburgonyát a pirítótányéron. Helyezze a tányért a magas állványra. A sütési idő felénél fordítsa meg.
Csirkefalatok	300 g	600 W + grill	4	600 W + grill	6-8	Melegítse elő a pirítótányért. Kenje meg a tányért 1 evőkanál olajjal. Helyezze a csirkefalatokat a pirítótányérra. Helyezze a tányért a magas állványra. 5-6 perc után forgassa meg.

LÉGKEVERÉS

A légkeverés a forró levegővel működő hagyományos sütőkben való ételkészítés tradicionális, jól ismert módja.
A forró levegő keringetését az oldalsó fűtőelem és ventilátor biztosítja.

Légkeveréses sütéshez használható edények:
Minden hagyományos sütésálló edény, sütőforma vagy tepsi használható- bármi, amit betenne egy hagyományos sütőbe.

Légkeveréses sütéssel készíthető ételek:
Kekszek, kiflik, zsömlék és sütemények, valamint gyümölcstorták, lekváros hasék és szuflék.

MIKROHULLÁM + LÉGKEVERÉS

Ez az üzemmód a mikrohullámú energiát a forró levegővel kombinálja, ezért lerövidíti a sütési időt, miközben az étel külsejét ropogósra pirítja.
A légkeveréses sütés hagyományos és jól ismert módszer olyan sütőknél, amelyekben a sütőtér bal oldalán lévő ventilátor forró levegőt keringet.
A modellnél öt kombinált üzemmód áll rendelkezésre:
600 w + légkeverés, 450 W + légkeverés, 300 W + légkeverés, 180 W + légkeverés, valamint 100 W + légkeverés.

Mikrohullámú + légkeveréses sütéshez használható edények:
Ezek átengedik a mikrohullámokat. Legyenek sütésállók (mint az üveg, kerámia vagy fémszegély nélküli porcelán); hasonlóan a mikrohullám + grill részben leírtakhoz.

Mikrohullámú + légkeveréses üzemmódban készíthető ételek:
Mindenfajta hús és baromfi, valamint tepsis és csőben sült fogások, piskóták és könnyű gyümölcstorták, piték és omlós tészták, sült zöldségek, lángos és kenyér.

Légkeveréses sütési útmutató

A sütőt a gyors előmelegítő funkcióval melegítse elő a kívánt hőfokra.
Légkeveréses sütéshez az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időpontokat alkalmazza. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Friss élelmiszer	Adag	Teljesít-mény	Idő	Tudnivalók
Pizza Fagyasztott pizza (készre sütött)	300-400 g	450 W + 200 °C	7-9	A pizzát helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.
Tészta Mélyhűtött lasagne	400 g	450 W + 200 °C	16-18	Tegye egy megfelelő méretű, pyrex üvegtálba, vagy hagyja az eredeti csomagolásában (amennyiben az mikrohullámon és sütőben sütéshez is alkalmas). A fagyasztott lasagnét helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.
Hús Marhasült/ bárányсült (közepesen átsült)	1000-1200 g	450 W + 160 °C	1. oldal 15-17 2. oldal 10-14	A marha- vagy bárányszeletet kenje meg olajjal, fűszerezze borssal, sóval és paprikával. Helyezze az alacsony állványra, először a zsíros oldalával lefelé. Sütés után alufóliába burkolva 10-15 percig hagyja állni.
Sült csirke	1100-1200 g	450 W + 190 °C	1. oldal 15-17 2. oldal 13-15	A csirkét kenje meg olajjal és fűszerekkel. Először mellével lefelé, utána mellével felfelé helyezze az alacsony állványra. Sütés után 5 percig hagyja állni.
Kenyér Fagyasztott zsemle	6 db (350 g)	100 W + 160 °C	6-8	A zsömléket körben helyezze el az alacsony állványon. 2-3 percig hagyja állni.
Fokhagymás kenyér (mélyhűtött, elősütött)	200 g (1 db)	180 W + 220 °C	6-8	A fagyasztott franciakenyeret sütőpapíron helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.
Sütemény Márványkuglóf (friss tészta)	700 g	Csak 180 °C	70-80	Tegye a tésztát a kicsi, négyszögletű, fekete fém sütőformába (25 cm hosszúságú). Az edényt helyezze az alacsony állványra. Sütés után 5-10 percig hagyja állni.
Muffin (friss tészta)	6 x 45 g (350-400 g)	Csak 175 °C	20-25	Töltse ki a friss tésztát egyenletesen 6 muffin elkészítésére alkalmas fekete fém edénybe. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Sütés után 5 percig hagyja állni.
Croissant/zsömle (friss tészta)	200-250 g	Csak 200 °C	13-18	A fagyasztott croissant-t vagy zsömlét sütőpapíron helyezze az alacsony állványra.
Fagyasztott sütemény	1000 g	180 W + 160 °C	16-18	Helyezze a fagyasztott tésztát közvetlenül az alacsony állványra. Kiolvasztás és melegítés után hagyja állni 15-20 percig.

Útmutató a négyszögletű tálcához

A négyszögletű tálcát csak a légkeveréses és a grillezési üzemmódban használja. Helyezze a négyszögletű tálcát a tartósínre.
A sütőt gyors előmelegítés funkcióval melegítse elő a kívánt hőmérsékletre, kivéve, ha a következő táblázat ezt nem javasolja - lásd a táblázatot.
A csak grill funkció használatakor melegítse elő a sütőt 3-4 percig.

Sütési útmutatóként az alábbi táblázatban megadott időtartamokat és utasításokat alkalmazza. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Friss élelmiszer	Adag	Előmelegítés	Teljesítmény	Idő (perc)	Tudnivalók
Pirítós kenyér	100 g	Grill	Grill	8-10	Helyezze a pirítós kenyeret a négyszögletű tálcára. 4-5 perc után forgassa meg.
Sajtos melegszendvics	250 g	Grill	Grill	4-6	Sajtos melegszendvics paradicsomszeletekkel és a tetején sajttal. Tegye a sajtos melegszendvicseket egymás mellé a négyszögletű tálcára.
Grillezett zöldségek	500 g	Grill	Grill	15-20	Helyezze a pácolt zöldségeket (kis paradicsomokat, cukkiniszeleteket, paprikaszeleteket és gombát) a négyszögletű tálcára.
Mélyhűtött pizza	350 g	200 °C	200 °C	15-20	Helyezze a fagyasztott pizzát a négyszögletű tálca közepére.
Házi pizza	800 g	210 °C	210 °C	20-25	Helyezze a friss pizzatésztát (400 g) a sütőpapírral bevont négyszögletű tálcára. Villával szurkálja meg a tésztát. Ossza el egyenletesen a feltétet, pl. paradicsomszószt, zöldségeket és reszelt sajtot a tésztán.
Fagyasztott hasábburgonya	500 g	220 °C	220 °C	23-26	Ossza el egyenletesen a hasábburgonyát a négyszögletű tálcán.
Négyszögletes sütemény	700 g	-	160 °C	55-65	Tegye a tésztát a négyszögletű, fekete fémedénybe (25 cm hosszúságú). Helyezze az edényt széltében a négyszögletű tálcára.
Piskótatészta	700 g	-	160 °C	40-50	A friss tésztát tegye kerek fekete fém tortaformába. Tegye a tésztát a négyszögletű tálca közepére.
Sütemények	200 g	180 °C	180 °C	8-12	Ossza el egyenletesen a süteményeket a négyszögletű tálcán.
Muffin	600 g	175 °C	175 °C	20-25	Tegye a friss tésztát 12 db-os, fekete fém muffinsütő formába. Helyezze a muffinsütő formát a négyszögletű tálcára vagy közvetlenül a tartósínre.

Könnyen és gyorsan

VAJ OLVASZTÁSA

Tegyen 50 g vajat egy kis üveg mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel.
900 watton melegítse 30-40 másodpercig, míg a vaj megolvad.

CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA

Tegyen 100 g csokoládét egy kis üveg mélytányérba.
450 watton melegítse 3-5 percig, míg a csokoládé meg nem olvad.
Olvasztás közben egyszer-kétszer keverje meg. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

MEGKRISTÁLYOSODOTT MÉZ FELOLVASZTÁSA

Tegyen 20 g kristályos mézet egy kis üveg mélytányérba.
300 watton melegítse 20-30 másodpercig, míg a méz megolvad.

ZSELATIN OLVASZTÁSA

A száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre tegye hideg vízbe.
A lecsöpögtetett zselatint helyezze kis pyrex üvegtálba.
300 watton 1 percig melegítse. Olvadás után keverje meg.

MÁZ/CUKORMÁZ FŐZÉSE (TORTÁHOZ, GATEAUX-HOZ)

Az instant bevonót (kb. 14 g) keverje össze 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel. Pyrex üvegtálban fedő nélkül, 900 watton főzze 3½-4½ percig, míg a máz/cukormáz áttetsző nem lesz. Főzés közben kétszer keverje meg.

LEKVÁRFŐZÉS

Tegyen 600 g gyümölcsöt (például vegyes bogyós gyümölcsöt) egy megfelelő méretű fedeles pyrex üvegtálba. Tegyen hozzá 300 g tartósító cukrot, és jól keverje össze.
Lefedve főzze 900 watton 10-12 percig.
Főzés közben többször keverje meg. Kisméretű, csavaros tetejű lekváros üvegekbe töltse. 5 percig hagyja állni fedéllel lefelé.

PUDINGFŐZÉS

A pudingot a gyártó utasításainak megfelelően jól keverje össze cukorral és tejjel (500 ml). Használjon megfelelő méretű pyrex üvegtálat fedővel. Lefedve főzze 900 watton 6½-7½ percig. Főzés közben többször jól keverje meg.

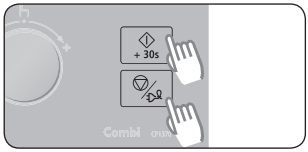
MANDULASZELETEK PIRÍTÁSA

30 g szeletekre vágott mandulát osszon el egyenletesen egy közepes méretű kerámia tányéron.
Pirítsa 600 watton 3½-4½ percig, közben néhányszor keverje meg.
2-3 percig hagyja állni a sütőben. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

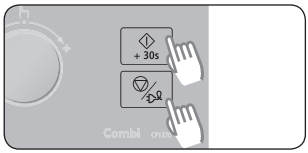
A HANGJELZÉS KIKAPCSOLÁSA

A sütő hangjelzését bármikor kikapcsolhatja.

1. A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg egyszerre a **leállítás/megszakítás/ energiatakarékos** gombot és az **indítás** gombot.



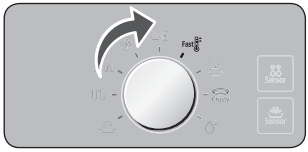
2. A hangjelzés visszakapcsolásához nyomja meg ismét egyszerre a **leállítás/megszakítás/ energiatakarékos** és az **indítás** gombot.



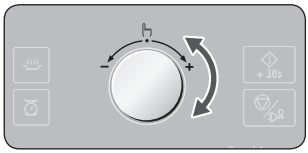
A SÜTŐ GYORS ELŐMELEGÍTÉSE

Légkeveréses főzésnél ajánlatos, hogy az étel befejezése előtt a megfelelő hőmérsékletre melegítse elő a sütőt. A kívánt hőmérsékletet elérve a sütő azt kb. 10 percig fenntartja, majd automatikusan kikapcsol.
Ellenőrizze, hogy a fűtőelem a kívánt főzési típushoz megfelelő helyzetben áll-e.

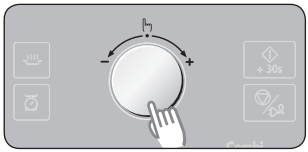
1. Állítsa az **üzemmódválasztó** forgógombot a **gyors előmelegítés** üzemmódnak megfelelő helyzetbe.



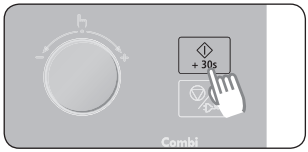
2. Állítsa a **funkcióválasztó** forgógombot a kívánt hőmérsékletnek megfelelő helyzetbe. (Alapértelmezett: 180 °C)



3. A **választógomb** megnyomásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet.



4. Nyomja meg az **indítás** gombot.



Eredmény: A sütőt a kívánt hőmérsékletre előmelegítette.

- A megjelenítési idő 4 másodperc.
  Pl.) Gyors előmelegítés módban 180 °C-on.
- Ha a sütő elérte a beállított hőmérsékletet, 4 hangjelzést hallat, és további 10 percig fenntartja ezt a hőmérsékletet.
- 10 perc után 4 hangjelzés hallható, és a sütő működése leáll.

Ha a belső hőmérséklet elérte az előre beállított értéket, a sütő 4-szer pittyeg, és 10 percig fenntartja ezt a hőmérsékletet.

A SÜTŐ TISZTÍTÁSA

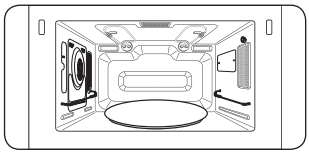
A gőztisztítás funkció használata

A gőztisztító rendszer által előállított gőz megnedvesíti a sütő belső terének felszínét.
A funkció használatát követően könnyen meg tudja tisztítani a sütő belső terét.

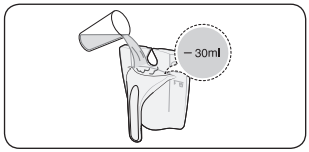
Fontos:

- Csak akkor használja ezt a funkciót, ha a sütő teljesen kihűlt. (szobahőmérsékletűre)
- Ne használjon desztillált vizet, csakis csapvizet.

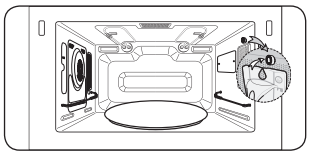
1. Nyissa ki a készülék ajtaját.



2. A következő útmutató alapján töltsön vizet a tálba.
- A vonal kb. 30 ml-t jelez.

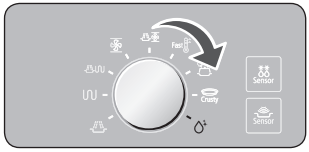


3. Csatlakoztassa a vizestálat a sütő jobb oldalára.

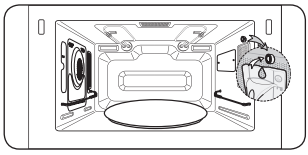


4. Csukja be a gép ajtaját.

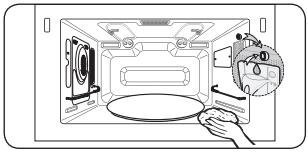
5. Állítsa az **üzemmódválasztó** forgógombot a **gőztisztítás** üzemmódnak megfelelő helyzetbe. Nyomja meg az **indítás** gombot.



6. Nyissa ki a készülék ajtaját.



7. Törölje át a sütő belső terét száraz konyharuhával.
Vegye ki a forgótányért és a tartókeretet, majd tisztítsa meg konyhai papírtörlővel.



- A víztároló edény csak „Gőztisztítás” üzemmódban használható.
- Szilárd halmazállapotú anyagok főzésekor távolítsa el a víztároló edényt, mert kárt vagy tüzet okozhat a mikrohullámú sütőben.

A mikrohullámú sütő tisztítása

Rendszeresen tisztítsa meg a sütőt, hogy az olaj és az ételmaradványok ne rakódhassanak rá. Különösen ügyeljen a belső és külső felületekre, valamint az ajtó és ajtótömítések környékére.

1. A külső felületeket meleg, szappanos vízbe mártott puha ronggyal tisztítsa meg, majd öblítse le, és törölje szárazra.
2. Szappanos vízbe mártott ronggyal távolítsa el a kifröccsenéseket és szennyeződéseket a belső felületekről, majd öblítse le, és törölje szárazra.
3. A megkeményedett ételmaradékok fellazítása és a szagok eltávolítása céljából helyezzen egy csésze hígított citromlevet az üres sütő aljára, és tíz percig maximális fokozaton melegítse.
4. Mossa át a belső részeket.

Fontos

- Különösen ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokba NE kerüljön víz.
- NE használjon súrolószereket vagy kémiai oldószert.
- MINDIG gondoskodjon arról, hogy az ajtótömítések ételmaradványoktól mentesek és tiszták legyenek, hogy az ajtó megfelelően záródjon.

hibaelhárítás és hibakódok

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ TÁROLÁSA ÉS JAVÍTÁSA

A készülék javítását kizárólag képzett szakember végezheti.

Ha a sütő javításra szorul, húzza ki a tápkábel dugaszát a hálózati aljzatból, és hívja a legközelebbi Samsung szervizközpontot.

Híváskor álljanak rendelkezésre a következő adatok:

- A készülék típus- és gyártási sorozatszáma (a sütő hátoldalán található.)
- A garanciára vonatkozó adatok
- A probléma világos leírása

Ha ideiglenesen tárolni kell a mikrohullámú sütőt, akkor erre a célra tiszta és száraz helyet válasszon, mert a por és a nedvesség károsíthatja a készüléket.

HIBAELHÁRÍTÁS

Ha probléma merül fel a sütővel kapcsolatban próbálja ki az alább javasolt megoldásokat. Ezzel időt takaríthat meg, ezenkívül elkerülheti a szerviz fölösleges kihívásával járó kellemetlenségeket.

Nem főnek meg az ételek.

- Ne felejtse el megfelelően beállítani az időzítőt, majd megnyomni az indítógombot.
- Határozottan csukja be az ajtót.
- Ellenőrizze, hogy nem égett-e ki egy biztosíték, vagy nem oldott-e ki egy áramkör-megszakító.

Az étel vagy túlfőtt, vagy egyáltalán nem főtt meg.

- Ellenőrizze, hogy megfelelő elkészítési időt állított-e be.
- Ellenőrizze, hogy megfelelő teljesítményszintet állított-e be.

A sütő belseje szikrázik és serceg (íves kisülés).

- Mikrohullámú sütőbe való, fémdíszítés nélküli edényt használjon.
- Ellenőrizze, hogy nem felejtett-e villát vagy más fémeszközt a sütőben.
- Alufólia használata esetén győződjön meg arról, hogy az nincs túl közel a belső falakhoz.

A sütő zavarja a rádió- vagy televízióvételt.

- Enyhe interferencia figyelhető meg a televízió képernyőjén vagy a rádióban, amikor a sütő üzemel. Ez a hatás úgy csökkenthető minimálisra, ha a sütőt távolabb helyezi a televíziótól, a rádiókészüléktől, valamint az antennától.

Az elektromos interferencia a gyári alapértékre állíthatja a kijelzőt.

- Húzza ki a tápcsatlakozót a fali aljzatból, majd dugja vissza. Állítsa be újra az időt.

Páralecsapódás keletkezik a sütőben.

- Ez normális jelenség. Elegendő letörölnie a párát a főzést követően.

A ventilátor a sütő kikapcsolását követően is működik.

- Ez normális jelenség. A hűtőventilátor működhet a sütő kikapcsolását követően is a sütő lehűtése érdekében.

Légáramlás tapasztalható az ajtó és a külső burkolat körül.

- Ez normális jelenség.

Fényvisszaverődés az ajtó és a külső burkolat körül.

- Ez normális jelenség.

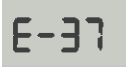
Gőz áramlik az ajtó körül vagy a nyílásokon keresztül.

- Ez normális jelenség.

Működés közben kattogás hallható, különösen kiolvasztási üzemmódban.

- Ez normális jelenség.

HIBAKÓDOK

Hibakód	Általános funkciók
	TÚL SOK GÁZ Ha a gázérzékelő a működés/a működés megszakítása esetén 210 feletti értéket mér.
	TÚL KEVÉS GÁZ Ha a gázérzékelő a működés/a működés megszakítása esetén 6-nál alacsonyabb értéket mér.
	GÁZÉRZÉKELŐ MAX. IDEJE Ha a gázérzékelő beállított ideje meghaladja a becsült elkészítési időt.
	TÚL MAGAS HŐMÉRSÉKLET Ha a hőérzékelő a működés/a működés megszakítása esetén 250 feletti értéket mér.
	TÚL ALACSONY HŐMÉRSÉKLET Ha a hőérzékelő a működés/a működés megszakítása esetén 5-nél alacsonyabb értéket mér.
	BEFEJEZETLEN ELŐMELEGÍTÉS Ha a sütő még nem érte el a megfelelő hőmérsékletet annak ellenére, hogy már eltelt valamennyi idő (befejezetlen előmelegítés).
	230 °C-NÁL MAGASABB HŐMÉRSÉKLET MIKROHULLÁMÚ ÜZEMMÓDBAN VALÓ MŰKÖDÉS KÖZBEN Ha a hőmérséklet a mikrohullámú üzemmódban való működés közben 230 °C fölé emelkedik (a hőérzékelő tüzet észlel).
	TÚL NAGY SÚLY Ha a súlyérzékelő a működés/a működés megszakítása esetén 999-nél magasabb értéket mér.
	TÚL ALACSONY SÚLY Ha a súlyérzékelő a működés/a működés megszakítása esetén 30-nál alacsonyabb értéket mér.
	**FORGÓTÁNYÉR ELMOZDUL** Abban az esetben, ha a tartókeret nincs a helyén.
	HŐSZABÁLYOZÓ SZOFTVER Ha a készülék 1 percen keresztül nem érzékeli, hogy nyitna vagy zárna a hőszabályozó.

műszaki adatok

A Samsung mindenkor termékei fejlesztésére törekszik. Ezért mind a tervezési jellemzők, mind a használati útmutató előzetes figyelmeztetés nélkül módosítható.

A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. közös szabályozás értelmében a Samsung mint forgalmazó tanúsítja, hogy az CP1395EST típusú mikrohullámú sütők megfelelnek a lent felsorolt műszaki paramétereknek.

MŰSZAKI ADATOK

Tápellátás		230 V ~ 50 Hz
Teljesítményfelvétel	Maximális teljesítmény	3050 W
	Mikrohullám	1550 W
	Grill	1550 W
	Légkeverés	2000 W
Kimeneti teljesítmény		100 W / 900 W (IEC-705)
Üzemi frekvencia		2450 MHz
Magnetron		OM75P(20)
Hűtési mód		Hűtőventilátor
Méretek (sz x ma x mé)	Kívül	520 x 385 x 481 mm
	Sütőtér	400 x 235 x 385 mm
Űrtartalom		36 liter
Súly	Nettó	kb. 26,5 kg
Zajszint		42 dBA

Hungary

A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE – Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai)

Ez a jelzés a terméken, tartozékain vagy dokumentációján arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket és elektronikus tartozékait (pl. töltőegység, fejhallgató, USB kábel) nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. A szabálytalan hulladékba helyezés által okozott környezet- és egészségkárosodás megelőzése érdekében ezeket a tárgyakat különítse el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon az újrahasznosításukról az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében.

A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el az elhasznált termékeket a környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosítás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba beszállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

A sütésre, főzésre vonatkozó adatok tájékoztató jellegűek.
A termék háztartási használatra készült.
Megszűnik a jótállási kötelezettség, ha a készüléket ipari, vendéglátóipari, kereskedelmi, stb tevékenységre, nem háztartási célra használjak.

KÉRDÉSEI VAGY MEGJEGYZÉSEI VANNAK?

ORSZÁG	HÍVJON BENNÜNKET	VAGY LÁTOGASSA MEG HONLAPUNKAT. CÍMÜNK:
AUSTRIA	0810-SAMSUNG (7267864,€ 0.07/Min)	www.samsung.com
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
POLAND	0 801 1SAMSUNG (172678) 022-607-93-33	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (726-7864)	
SWEDEN	0771-726-7864 (SAMSUNG)	
U.K	0845-SAMSUNG (7267864)	
EIRE	0818-717100	

Kódszám: DE68-03437S-01